

目的 保温した米飯は、炊きたてに比べ色つや、硬さ、風味の点で劣っている。これは、保温中に起きる種々な物理化学的变化によっており、とくに蓋を開けたときの独得の臭い（保温臭）は食欲をなくす。この保温臭についてこれまで詳細な研究は見られない。そこで、本研究では電子ジャーの保温が米飯の香気に及ぼす影響について、しょうゆ飯の揮発成分を調べることにより、おいしい米飯をたべるにはどのような条件で保温するのがよいかについて検討した。

方法 しょうゆ飯は 2.5% のしょうゆ（薄口）で松下電気社製電子ジャー（SR-P04）により炊飯した。揮発成分は、米飯 10g をバイアルびんに入れ、定温で 30 分保温後、島津 GLC（HSS-2A）でヘッドスペースを分析した。カルボニル化合物はヒドラジン法により比色定量した。ジャーの保温温度は 67, 72, 83 °C とした。

結果 1. 保温したしょうゆ飯は保温温度が高いほど、また時間が経過するほど米飯の色は濃くなり、米粒も硬くなった。また、かまの底と内蓋に水滴が溜り、これがしょうゆ飯の品質低下をもたらすものと思われる。

2. 保温臭の発生は保温温度が高いほど著しく、保温 6 時間以降で揮発成分に変化がみられ、カルボニル化合物も増加した。

3. 水滴を防止するため、かまの中にザルを入れ米飯とかまの接触を防ぎ保温したところ、米飯の色は良好で、また保温臭の発生も防げることがわかった。