

- 白飯の総合的なおいしさと各感覚的評価項目との関係 -

東京ガス(株) ○住吉雅子 杉山智美 お茶の水大家政 畑江敬子 島田淳子

＜目的＞演者らは、種々の米飯調理の品質を評価する客観的な尺度を確立することを目的として研究を行っている。今回は数種の米より調製した白飯を試料とし、白飯の総合的なおいしさと各感覚的評価項目との関係を検討した。

＜方法＞'90年度産のコシヒカリ、ササニシキ、日本晴、ともゆたか、ゆきひかり計5種類のうるち米とインデイカ米を用いた。米1kgを2lの水で10回攪拌後換水し、これを5回繰り返した。加水量を米重量の1.2、1.4、1.5、1.6、1.8倍となるように調製し、1時間浸水後、ガス炊飯器で炊飯した。15分間蒸らした後室温まで放置して試料とし、7点の尺度法による官能検査を行った。評価項目は先のアンケート調査より重要とされた、透明感、つや、白さ、ふっくら感、香り、味、硬さ、粘りの有無と嗜好及び総合的なおいしさとした。パネルは15名の熟練者から構成した。品種間及び加水量の違いによる有意差の検定を分散分析により行い、白飯の総合的なおいしさに対する各評価項目の寄与度をクラスター分析及び重回帰分析により検討した。

＜結果＞(1)全ての評価項目において品種間には有意に差があった($p < 0.05$)。 (2)加水量は、硬さ、粘りの強さと好ましさ及び、つや、白さ、ふっくら感の有無に有意($P < 0.05$)に影響した。 (3)総合的なおいしさと高い相関が見られたのは、粘り($r: 0.70$)、味($r: 0.67$)、硬さ($r: 0.63$)の好ましさであった。 (4)総合的なおいしさ(Y)と各感覚的評価項目との間には重回帰式 $Y = 0.57(\text{粘好}) + 0.54(\text{味好}) + 0.12(\text{硬強}) + 0.04(\text{味強}) - 0.086$ が得られ、重相関係数は0.83であった。 *住吉ら; 日本家政学会第42大会要旨集p103(1990)