

平成元年産米の炊飯および食味特性

共立女大家政

高橋節子

目的 食生活の多様化に対応し米の総合的な需要拡大を計るために、多用途米や多収米、アミロース含量などの異なる特殊米など新しい形質をもつ米に対する要望が高まっており、すでに各種の稲が開発されている。本報告においては平成元年産米の特徴ある米を試料として炊飯ならびに食味特性を明らかにし、各種の調理や加工食品への利用を検討した。

方法 試料米は、巨大胚の北海269号(北農試)・巨大粒のオオチカラ(北陸農試)・紫黒米系統の着色糯、東糯396号(東北農試)・低アミロースの道北52号(川上農試)・高アミロースのホシユタカ(中国農試)とし、基準米として日本晴(農研センター)を用いた。また、食味のよいとされているキヌヒカリ・コシヒカリ(北陸農試)・ササニシキ(東北農試)の食味についても比較した。炊飯方法は、物性に用いる場合は米20gに1.5倍(東糯は1.0)の水を加え、電気炊飯器に3種並べて同時に炊飯した。官能評価の場合は、米400gを用い、同一条件で一種ずつ炊飯した。米飯の物性はテンシプレッサー、クリーブメーターを用いて測定し、食味特性は、評点法ならびにセマンティック・ディファレンシャル(SD)法による官能評価を行ない、米飯に対するイメージや嗜好特性を検討した。

結果 オオチカラは硬さ、付着性が大であり、北海269号の硬さは日本晴に近いが、付着性は小さい米である。官能評価から米飯のプロファイルを求めると、北海269号は日本晴に近似の傾向を示し、オオチカラの風味、食感、外観、嗜好的イメージでは日本晴と対照的な傾向を示した。食味特性の特徴を因子分析により抽出した結果、第一因子は食感の因子であり、第二因子は飯の外観、第三因子は嗜好的イメージそして第四因子は米の外観であった。