

目的 食味の美味な米とまずい米を、それぞれ玄米から種々の程度に精白（95，90，85 80%）し、各段階で得られた米の食味炊飯特性ならびに米飯テクスチャーを調べた。また、上記部分を搗精除去した米粉の粘度特性値を調べ、搗精度との関連性を検討した。

方法 原料米は平成2年度福島県産コシヒカリ、タカネミノリ、北海道産ゆきひかりの3品種を用いた。玄米の搗精はケット製試験用精米機パーレストを用いて段階的に研削し、試料米とし、次の項目について実験を行った。①一般成分、②吸水率、③酸度（水溶性酸度、脂肪酸度）、④アミログラム特性、⑤炊飯特性、⑥米飯のテクスチャー測定、⑦米飯の光沢度、⑧食味計による食味評価、⑨米飯の官能検査

結果 ①各精白米の一般成分では水分、粗タンパク質、粗脂肪とも搗精が進むにつれて減少し、糖量は逆にやや増加した。②吸水率では搗精度が高い米ほど吸水率は増加し、特にコシヒカリでは顕著にみられた。③脂肪酸度、水溶性酸度ともに搗精度が進むにつれて低い値となり3品種間ではコシヒカリが低い値を示した。④アミログラムでは糊化開始温度は搗精度の増加に伴い3品種とも若干低い値を示した。最高粘度は3品種とも搗精度が高くなるにつれて大となり、特に食味の劣るタカネミノリ、ゆきひかりにおいてこの傾向は著しい。老化度ではコシヒカリは搗精90%が小を示し、タカネミノリ、ゆきひかりでは搗精が進むにつれて小を示した。⑤食味計及び官能検査による食味評価では、各搗精度ともコシヒカリは他の品種より高い値を示した。搗精度別では食味計は3品種とも80、85%が高い値を示し、官能検査ではコシヒカリは90%、他の品種では85%が高い値を示した。