

## 平成2年産米の炊飯および食味特性

共立女大家政

高橋 節子

○内藤 文子

〔目的〕米の形質を多様化し用途の拡大を図ることを目的として作られた、新規形質米の炊飯特性ならびに調理特性を明らかにする目的で、本実験では平成2年産米の炊飯特性を物性ならびに官能評価から検討した。

〔方法〕試料米は、長大粒米：西海187号、細小粒米：西海191号（九州農試）、細長粒香り米：サリー、細長粒無香り米：関東154号変種（農研センター）、やや長粒高アミロース米：北陸142号（北陸農試）、ホシユタカ（中国農試）、そして基準米として日本晴（農研センター）を加えた計7種を用いた。炊飯特性は米の吸水率、ヨード呈色度、加熱吸水率および膨張容積を求め、白飯の物性はクリーブメーターを用いて破断試験を行った。官能評価は評点法によりパネルは17名で行った。

〔結果〕米の吸水率が高い値を示した西海187号、191号および北陸142号は吸水速度が速く、浸漬時間を短縮できる効果が認められた。加熱吸水率および膨張容積は米の吸水率の低い米ほど高く、ヨード呈色度はサリーが最も高い値であった。破断測定から、北陸142号とホシユタカは破断応力、エネルギーともに大きい値を示し、西海187号と関東154号変種は小さく、日本晴はそれらの中間の値を示した。またホシユタカは湯取り法で炊いた場合、普通炊飯の約1/2の破断特性値を示した。官能評価では西海187号は日本晴と近似の食味特性を示し好まれたのに対して、硬さが大で粘りのない北陸142号は好まれない傾向を示した。