

## 糯米の調理特性

共立女大家政 高橋節子 ○西川優子 内藤文字

〔目的〕新形質米の調理特性を知る目的で、平成3年産糯米8種について、米粉の性状ならびに各種調理品の物性および食味特性を検討した。また着色糯米については、搗精度や洗米回数の違いによる嗜好特性を考察した。

〔方法〕試料とした糯米は紫黒着色糯米の東糯米396および東北糯米149号（東北農試）、紫香糯米の鴻280（農研センター）、多収糯米として中国糯米119号、120号、124号、やや長粒の中国糯米130号（中国農試）であり、搗精度は白色糯米5種は92%、着色糯米3種は80%とした。米粉の調製はブラベンドーテストミルで粉碎したものをを用い、粘度は迅速粘度測定機（以下RVAという、フォス・エレクトリック・ジャパン）により、米粉濃度13.8%で測定した。得られた糊液は5℃で1日保存後、テンシプレッサーによるテクスチャー測定用試料とした。求肥、元宵および炊き強飯については評点法による官能評価から食味特性を検討した。着色糯米の搗精度の違いや洗米が嗜好性におよぼす影響は順位法による官能評価から比較を試みた。

〔結果〕RVAによる米粉の粘度測定から、多収の中国糯米120号は高い粘度を示しゲルの硬さ・付着性が大であり、中国糯米130号は低粘度で、硬さ・付着性は共に小さい値を示した。官能評価の結果から、米粉の調理としての求肥・元宵は米粉粘度の高いものほど総合評価で好まれる傾向を示し、炊き強飯の場合は硬さと粘りのある糯米が好まれるた。着色糯米は、搗精度および洗米回数により色のみでなく香りにも嗜好の差が認められたことから搗精度は80%とし調理により洗米回数を変えて色や香りを調節することがよいと考えられた。