

異なる米を混合炊飯した米飯のテクスチャーと食味について

兵庫女短大 ○入江一恵 京都女大家政 口羽章子

四条畷学園女短大 石村哲代 神戸女大家政 金谷昭子

<目的> これまで性質の異なる米を混合炊飯したり、単独炊飯したものを調合して得られた米飯についてしらべるなど、米飯における混合の効果を実験的に検討してきた。¹⁾²⁾今回は品種などの若干異なる場合を中心にしらべ、これまでに得られた結果と比較検討し、混合炊飯したときに得られる米飯の食味、テクスチャーその他の性質が、構成米の性質差と組合せによってどのように変化するかについてさらに検討を加えた。

<方法> 試料米として、平成4年産の品種・産地の明かな二、三種の精白米を用いた。試料米二種を1:1の重量比で混合し、加水比1.4, 1.5, 1.6と変化させて電気炊飯器(松下電器SR-PO4)を用いて炊飯した。他の炊飯条件は従来と同様である。得られた米飯の食味を、官能テストによって調べるとともに、テクスチュロメーター(全研GTX-2)によってテクスチャーを測定したが、併せて炊飯時釜内温度などについても測定を行った。

<結果> 二種類の米を等量混合して炊飯するとき、得られた米飯の食味は組合せにより、構成米の米飯の食味に比し、向上する場合、低下する場合、いずれでもない場合の三場合があった。

混合米飯の嗜好性におけるかたさ、ねばりの影響は特に大きかった。しかし、混合米飯のテクスチャーは一般に構成米飯のテクスチャーの平均値を示すものではなかった。

1) 日本家政学会第44回大会研究発表要旨集, P136 (1992)

2) 日本調理科学会平成4年度大会研究発表要旨集, P1 (1992)その他