

## 混合米飯における外国産米の導入について

京都女大家政 ○口羽章子 池田ひろ

兵庫女短大 入江一恵 四条暁学園短大 石村哲代

神戸女大家政 岩木裕紀子 佐藤路子 金谷昭子

目的 米飯における混合炊飯の効果について種々検討してきたが、今回は当面の重要な国家的課題である輸入外国産米について検討した。これらと国産米の代表的な2、3の品種を組み合わせて混合炊飯したときの食味特性と炊飯特性を調べた。あわせて各試料米を単独炊飯したものについても同様に調べた。

方法 試料米の混合割合は1:1、加水比は標準条件とし、電気炊飯器（松下電器：SR-P04型、SR-X05型）を用い炊飯したが、他の炊飯条件は従来と同様で行なった。得られた米飯の食味を官能検査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、あわせて炊飯特性を調べた。試料米の糊化温度は高感度示差走査熱量計（セイコー電子工業：SS0/560U型）によって測定し、米粒の状態は走査型電子顕微鏡（日立：S-2360N型）で観察した。

## 結果

- ①輸入外国産米は国産米に比べ、食味特性と炊飯特性において著しく広範囲に変動した。
- ②国産米と輸入外国産米を混合炊飯したときに、食味の低下する場合と低下しない場合があった。
- ③混合炊飯したときの食味は、国産米と輸入外国産米との組み合わせによって著しく異なった。