

新形質米の調理科学的研究 (IX) —真空調理法によるピラフの性状—

共立女大家政 高橋 節子 ○内藤 文子 佐藤 之紀 内藤 博 野口 駿
共立女短大 田中 直義

〔目的〕素材を特殊フィルムで真空包装し、フィルムごと加熱する真空調理は、味の均一化、厨房作業の合理化など業務用途を中心に利用されつつあるが、澱粉質食品についての報告は見当たらない。そこで本報告では、新形質米をとりあげ真空調理によるピラフの調製を試み、真空調理がピラフの物性ならびに食味に及ぼす影響を通常調理と比較した。

〔方法〕試料米は細長粒で無香り米のサリークイーン変種および高アミロースのホシユタカ(中国農試)を用い日本晴(農研センター)と比較した。ピラフの調製は米50gを洗米し特殊フィルムに入れ、加水量は米重量の1.3倍とし塩・サラダ油を加えて真空包装後フィルムごと95℃の恒温槽中で加熱した。加熱時間の影響は95℃で20、40および60分間加熱試料について炊飯後の時間経過にともなうテクスチャーの変化および冷凍保存の影響について比較した。炊飯米の物性はテンシプレッサーを用いて米粒の厚さの85%圧縮により求めた。官能評価は評点法により食味特性を検討し物性との関連をみた。

〔結果〕加熱時間の影響からいずれの試料米も加熱時間の増加にともない硬さ・付着性を増す傾向を示したが、サリークイーン変種は40分と60分の差は僅少であった。炊飯後の時間経過にともない日本晴は付着性を増す傾向を示したが硬さの変化は僅少であった。冷凍保存の影響については、冷凍・解凍を繰り返すことによりサリークイーン変種は硬さを、日本晴は付着性を増す傾向が認められた。官能評価から、真空調理の加熱時間はいずれの試料米も60分間加熱がピラフとして最も好ましいと評価された。