

目的 米飯の食味評価においては、硬さ、粘りに代表される物性が重要視される。これらの物性の測定には、テクスチュロメーター、テンシプレッサー等が使用されることが多い。しかし、これらの測定機による方法では、測定値の変動が大きいためか、食味と十分に一致した結果が得られているとはいいがたい。そこで、取り扱いが簡便で、再現性の良いブラベnderアミログラフを用いて、品種間および炊飯後の経過時間の異なる各種米飯についてレオロジーの差をとらえることが可能かどうかについて検討を試みた。

方法 ①供試米には平成7年極良食味米、良食味米、低食味米を精米歩合90%に調製したものを供した。②米飯の調製は洗米後30分間水浸漬し、所定の加水量にし電気炊飯器により炊飯した。炊飯終了後10分間釜中で蒸らしを行った。③測定方法は各種米を炊飯した試料をアミログラフに供し、28℃から50℃まで昇温した後、50℃で64分保持した。また比較のため、精白米粉のアミロース、粗タンパク質、アミログラフ、精白米の炊飯特性、米飯テクスチャー等についてもあわせて測定した。

結果 ①品種間と米飯粒のアミログラムパターンでは、最終粘度は極良食味米は著しく増加したが、低食味米は粘度増加はわずかであった。また、振幅巾は極良食味米は比較的低い値を示したが、良食味米や低食味米は巾が大きくなる傾向を示した。初期粘度、最高粘度では品種間による一定の値はみられなかった。②炊飯後の経過時間と米飯粒のアミログラムとの関係では、経過時間に伴って振幅巾は大となり、逆に最終粘度は小となり1日放置では粘度の上昇はみられず、老化感の程度判定に有効であることが示唆された。