

—テンシプレスサー・ビスコシテイメーターによる白飯の性状—

共立女大家政 ○久野 三智子 内藤 文子 高橋 節子

タケトモ電機 西澤 光輝

【目的】新形質米にはアミロース含量の異なる米や多収米、香り米など形質に特徴のある米が各種作出されている。一方、米の食味の評価については物性測定から迅速、簡便に評価する方法が求められている。本報告ではアミロース含量が20%以下の米を試料として白飯の性状を明確にとらえるため、テンシプレスサーによる物性測定法について2、3の試みを行った。また官能評価により食味の特徴をとらえ物性との関連について検討した。

【方法】試料は平成6年度産新形質米の北陸158号(捷麒)、奥羽344号、354号(魁麒)および関東168号(麒セター)の4種とし、日本晴(麒セター)を基準米として用いた。物性測定用白飯はアルミカップに米20gと米重量の1.5倍の水を加え、電機炊飯器を用いて3種を同時に炊飯した。物性の測定にはテンシプレスサー・ビスコシテイメーター(タケトモ電機)を用いて、集団粒について低・中・高3段階の圧縮率でそれぞれ2バイト測定を行った。得られた値から硬さ・付着・凝集性・こし・粘り・バランス度の6要素を数値化した。白飯の官能評価は7段階評価法により「特性評価」および「嗜好」について食味特性を検討した。

【結果】集団粒測定による白飯の硬さおよび付着性は、高圧縮が低圧縮に比べて試料の差がより明らかに認められ、官能評価の硬さと粘りの特性項目とよい一致を示した。関東168号は試料米中最もこしがあり、探系2019から作出された奥羽354号はこしがなく粘りのある米であり、日本晴はこれらの中間の値であった。