

## 官能検査及びテクスチャー測定による米品種特性の解明

○今井克彦\* 大羽和子\*\*

(\*愛知農総試、\*\*名古屋女大)

〔目的〕愛知農総試が育成した米品種「あいちのかおり」は、「旭」「ハツシモ」に由来し、「コシヒカリ」とは違う良食味米としての評価を得ているが、米飯の品種特性は解明されていない。そこで、米飯の官能評価と物性測定により品種特性を明らかにした。

〔方法〕あいちのかおり、コシヒカリ、ハツシモの90%精米を、加水量1.4倍、浸漬1時間後に電気炊飯器で炊飯した。米飯の官能検査は、穀物検定協会の検査項目について女子大生29名をパネルとし、7点評点法で行い、 $t$ 及び $F$ 検定で解析した。テクスチャー（圧縮率40%）及び破断強度を、山電製クリープメータを使用して、炊飯直後から24時間後まで経時的に測定した。アミログラフィは竹生の方法に準じたが、精米粒を40分浸漬後測定した。

〔結果〕1) 米飯の官能評価の結果、あいちのかおりはコシヒカリに比べ、外観、総合評価で有意に優れ ( $p < 0.1$ )、硬さはあいちのかおり > ハツシモ > コシヒカリの順になり、粘りは逆の関係にあった。2) あいちのかおり、ハツシモの炊飯直後の硬さ、凝集性及び破断強度はコシヒカリに比べ大きな値であったが、付着性には差がなかった。3) 炊飯後の硬さ、凝集性は経時的に増大したが、あいちのかおりとハツシモは類似した変化を示し、コシヒカリとは差異が認められた。ハツシモの破断強度は他の2者に比べ8時間目以降著しく低下した。4) 精米粒のアミログラムも、炊飯過程における品種特性をよく表していた。