

○田原モト子，足立恭子

(平安女学院短大)

目的 胚芽精米の有効利用のためには，米収穫後に起こる品質変化，即ち購入時期による変化を把握することが大切である。今回は，胚芽精米の食味に少なからず影響を及ぼすと思われる炊飯香気および糊化度について，購入時期による変動の有無を知る目的で実験を行った。

方法 平成10年産100%の原料米（岡山アケボノ）を用いた搗精直後の胚芽精米を，平成10年11月，平成11年3月，6月，9月に購入し，試料とした。密閉容器で炊飯後ヘッドスペースガスを採取し，ガスクロマトグラフィーを実施することにより炊飯香気と比較を行った。また，むらし直後の米飯を水と共にホモゲナイズし，エタノール・アセトン処理にて脱水粉末試料を調製し，これを用いて β -アミラーゼ・プルナーゼ法にて糊化度を測定して購入時期による変化を調べた。

結果 新米時期の11月購入米の炊飯香気と比較すると，3月では炊飯香気パターンの変化は少なく，アセトアルデヒド，*n*-バレルアルデヒドがやや上昇したのみであった。しかし，6月購入米ではペンタンも上昇し，前2者の香気成分の増加も著しく，ヘキサナールの上昇も認められた。9月には，ヘキサナール，*n*-バレルアルデヒドは共に2.6倍まで上昇した。糊化度については，11月93.9%，9月95.8%で大差はなかった。