

炊飯測定型食味分析計におけるサンプル調製時の留意点

福島県農業試験場種芸部・平成10年度夏作試験成績概要

1 部門名 水稲－水稲－品質・食味－計測・測定方法 01-01-27640000

2 要旨

炊飯測定型食味分析計(東洋味度メーター)の味度値は、食味官能試験の総合評価値と相関が高いことが知られている。しかし、測定条件により味度値が変動することから、最適な測定条件を解明するため、白米水分および玄米粒厚が味度値に及ぼす影響について検討した。

(1)白米水分の範囲は、「ひとめぼれ」が10.8～16.7%、「コシヒカリ」が11.0～16.8%を得ることができた。白米水分と味度値の関係は、品種間で異なる傾向がみられた。「コシヒカリ」は、白米水分が13%未満では水分の低下とともに味度値が低下したが、13%以上の水分では、ほぼ一定であった。一方「ひとめぼれ」は、「コシヒカリ」と同様に水分の低下とともに味度値が低下したが、14%以上の水分では水分が高まるにしたがって味度値も高まる傾向がみられた。したがって、両品種とも過乾燥の条件では味度値が低下したことから、白米水分が14%以上で、水分を均一に揃えてから測定するのが適切である。

(2)「コシヒカリ」は、玄米粒厚が薄くなるにつれて味度値が低下した。ひとめぼれは、玄米粒厚2.0mmの味度値が最も高く、「コシヒカリ」と比較して粒厚2.4mmから1.9mmまでの変異が小さい傾向がみられた。玄米粒厚別の玄米蛋白含量は、両品種とも玄米粒厚が薄くなるにつれて高かった。また、味度値は玄米蛋白含量との相関が高く、玄米蛋白含量が高まると味度値が低下する傾向が認められた。したがって、玄米粒厚1.8mm以下では味度値が著しく低下することから、玄米サンプル調製時にはライスグレーダ等での調製を充分に行うことが重要と考えられる。