

多面的理化学測定による米の食味推定

技術の特徴

米の食味に影響する多面的な理化学的特性の測定結果の重回帰分析に基づき、食味試験結果に近い食味を推定する。

(図1)

研究の内容

全国の主要流通米を用いて、下記の理化学的特性について測定し、重回帰分析により食味推定式を作成した。(図2)

- ① タンパク質含量
- ② 炊飯特性試験(ヨード呈色/固形物)
- ③ 米飯粒の物性値(A4)
- ④ 糊化粘度特性値(ピークタイム)
- ⑤ 味センサーによる米の呈味性測定値
- ⑥ においセンサーによる米の香気測定値

ご飯のおいしさ
とは？



図1 米の食味の理化学測定装置の例

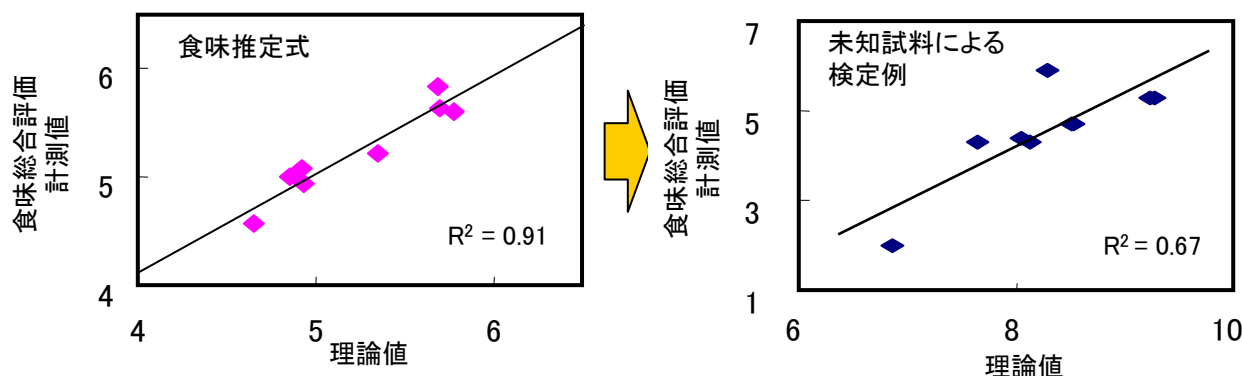


図2 作成した食味推定式と未知試料による検定結果の例

今後の展開

- ・ 米の理化学的食味評価および新規育成米の評価・選抜などへの応用が期待される。

参 考

- ・ 鈴木啓太郎ら 2005. 理化学測定による各種新形質米の品質評価, 食科工, **53**, 287-295.
- ・ 大坪研一 2005. 米の貯蔵と品質, 食料と安全, **10**, 28-35.

本研究は(財)飯島記念食品科学振興財団の助成を受け、(社)日本精米工業会との共同研究で実施されました。