

加工・調理で減少・増加する無機質 — 玄米の無機質はとう精・炊飯後どの位残っているか —

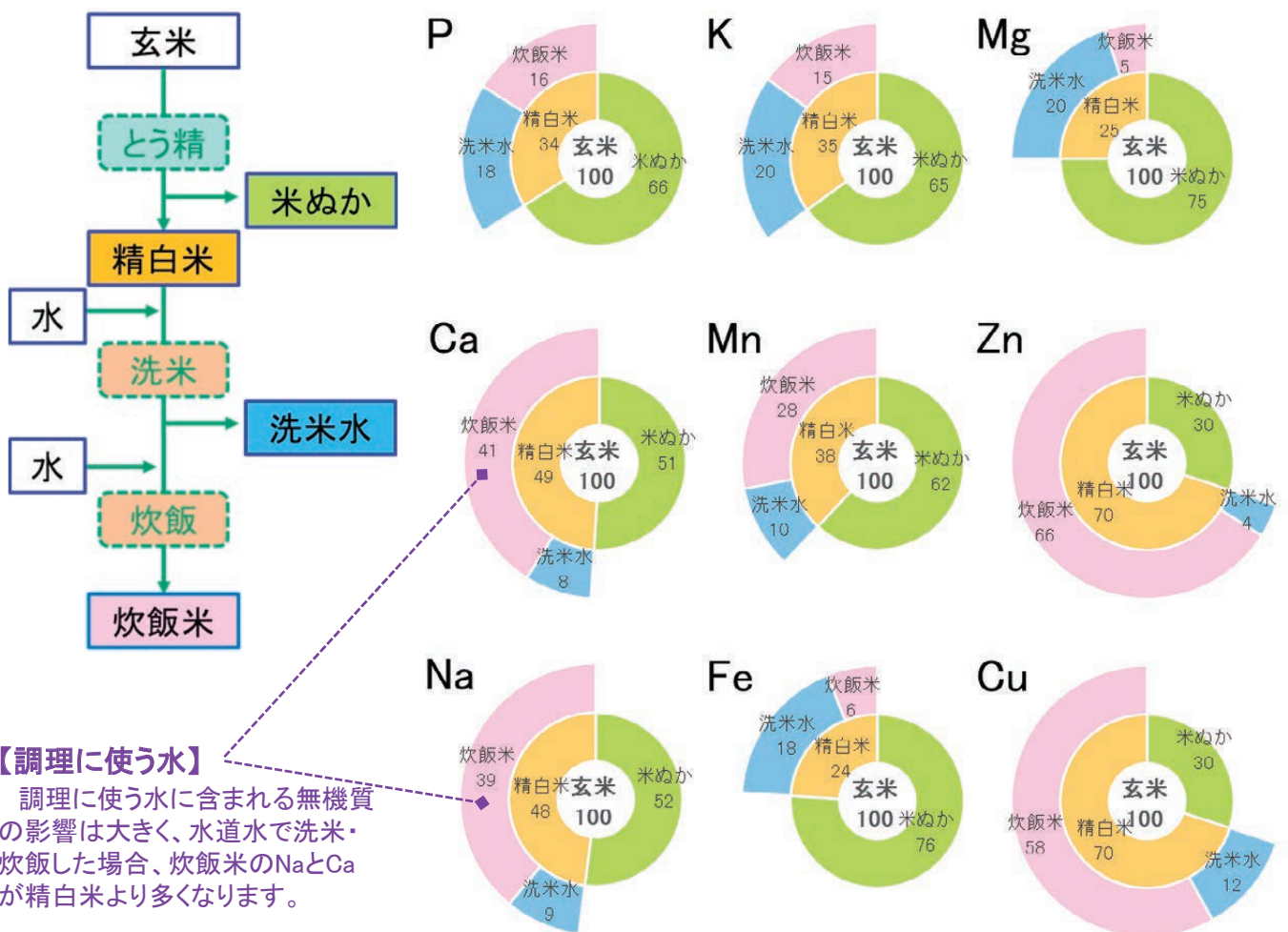
技術の特徴

農産物は、加工・調理によって成分含量が変化（一般に減少）します。

成分含量の変化は、多くの場合、加工・調理前後の濃度で比較されますが、農産物に含まれる無機質が、どんな割合で加工・調理後の可食部や副産物に分配されるかを表す場合もあります。

研究の内容

ここでは、玄米を歩留90～91%（10分づき）の精白米に「とう精」し、さらに精白米を炊飯したとき、玄米の無機質がどの割合で、米ぬかと精白米に、さらに洗米水と炊飯米に分配されるかを示します。



今後の展開

加工・調理における食品中の無機質の濃度変化を今後も明らかにするとともに、放射性元素等の挙動の推察にも役立てます。

参 考

- Shindoh, K. and Yasui A. : Food Sci. Technol. Res. 9, 193-196(2003).
- 進藤, 安井 : 食品総合研究所研究報告60号, 17-23(1996).



農研機構
食品研究部門

代表研究者: 進藤 久美子
所 属: 食品安全研究領域
食品安全性解析ユニット