

炊飯後の品温がおにぎり成形性に及ぼす影響

成果の特徴

- ・ 米飯の物性（硬さや粘り）は品種や加工条件で変動することが知られているが、品温が成形加工特性と物性に対して与える影響については科学的知見が少ない。
- ・ 本研究では炊飯後の品温がおにぎり成形性や物性に与える影響を検討した。

成果の内容

- ・ 成形機を同一条件として、品温を変えておにぎり成形を行う場合、品温の低下に伴いおにぎり重量が減少し、ばらつきが増加する（図1）。
- ・ 品温の低下に伴い米飯は硬さが増加する（図2）。

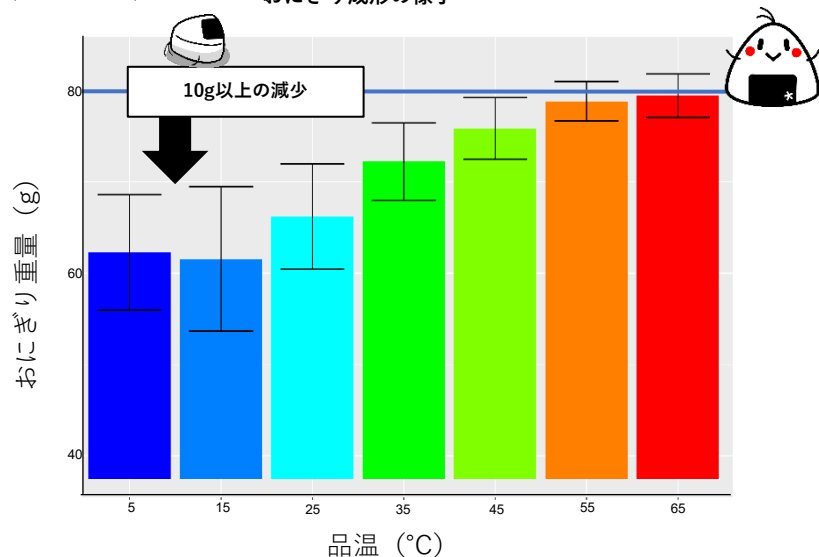


図1：品温と成形後のおにぎり重量の関係

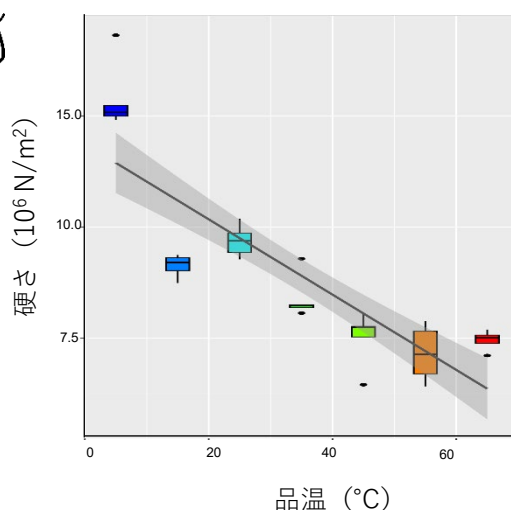


図2：品温と米飯物性の関係

想定される用途・連携希望先

- ・ 米飯成形時の品温の調整による製造過程のトラブルの回避。
- ・ おにぎり等の成形精度の向上や品質の安定化に貢献。

参考

向峯遼, 岡留博司, 奥西智哉. 米飯の品温が物性ならびに機械成形特性に与える影響, 日本食品科学工学会第71回大会. 名城大学. (2024)

担当研究者：○向峯 遼 岡留 博司
所 属：食品研究部門
食品加工・素材研究領域