

品種と品温がおにぎり成形性に及ぼす影響

成果の内容

- 炊飯後の品温は米飯の成形性に影響を及ぼすが、この影響は品種ごとに異なるか調査した。成形機を同一条件として、品種と品温を変えておにぎり成形を行った。
- 品種によらず**品温の低下に伴い米飯は硬さが増加し、粘りが減少する傾向。**
- 品種によらず**品温の低下に伴いおにぎり重量は減少し、ばらつきは増加する傾向。**
- 低アミロース米であるミルキークイーンはコシヒカリに比べて同じ品温では柔らかく、また品温による重量減少が小さい。

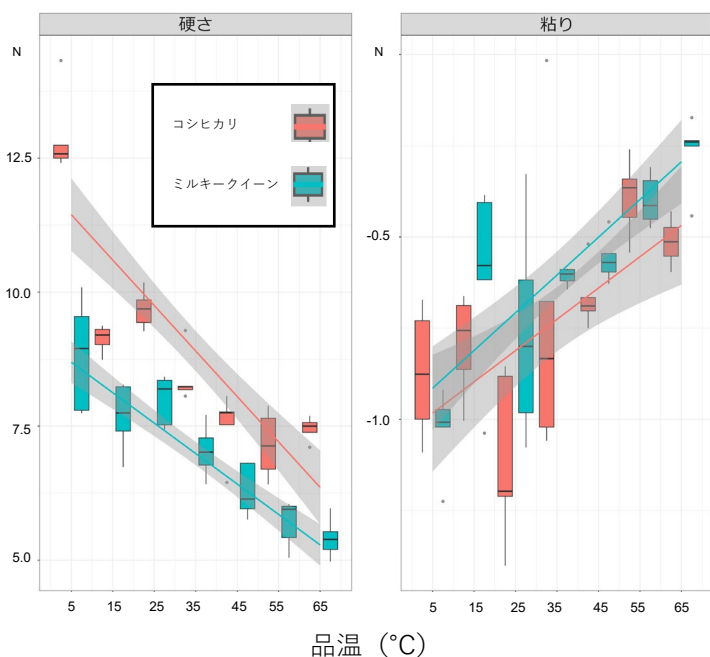
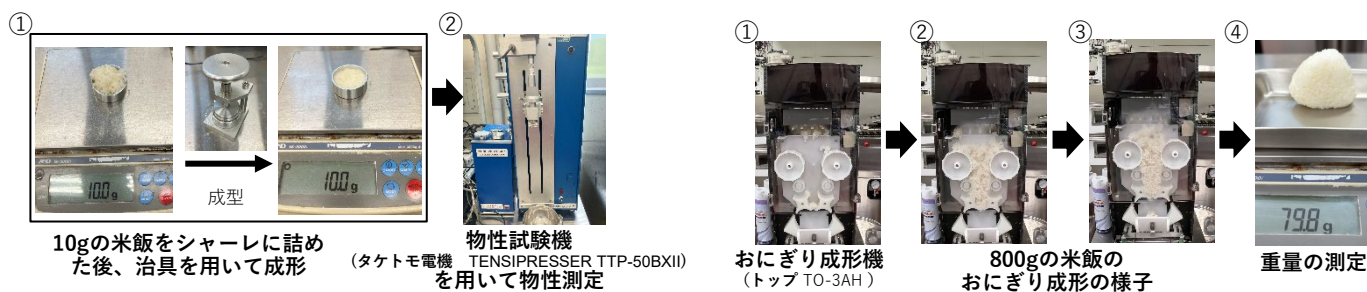


図1：品種ごとの品温と米飯物性の関係

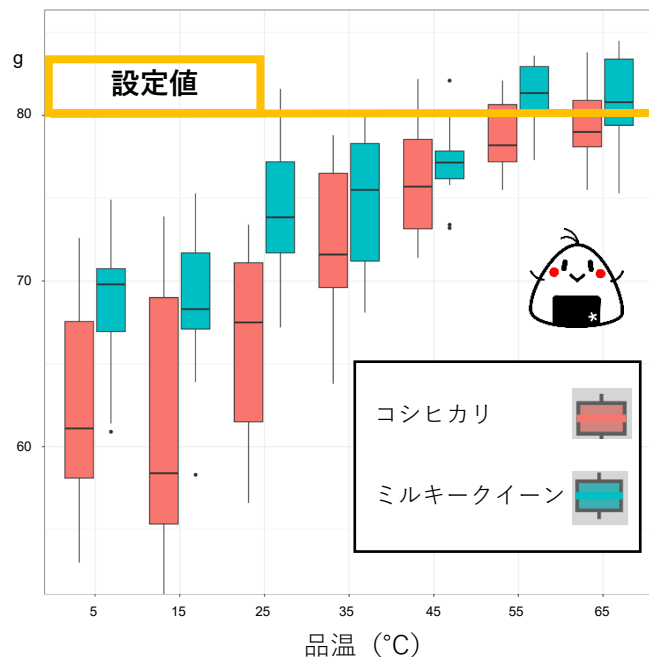


図2：品種ごとの品温とおにぎり重量の関係

想定される用途・連携希望先

- 品種や品温に応じた成形条件設定による製造工程のトラブル回避や成形精度の向上に貢献。

参考

向峯遼, 岡留博司 (2025) 日本食品科学工学会第72回大会, 品種と品温の差が明らかにする米飯の物性と機械成形性の関係。

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