

# 炊飯米ゲルの保存中の硬さの変化 —コメ品種・加水量との関係—

## 技術の特徴

- ・高アミロース米を炊飯し、せん断攪拌処理して作製した食品素材としてのゲルが報告されている(杉山純一ら, 2013)。
- ・原料米の品種・加水条件を変えて炊飯米ゲルを作り、低温下で保存した際の硬さの違いを比較した。

## 研究の内容

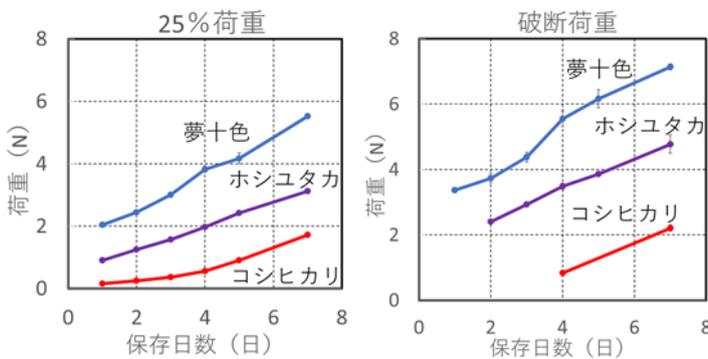
- ・加水量を減らしても中アミロース米のコシヒカリはゲル化しにくい(破断点が生じない)
- ・コシヒカリは加水量を減らすと保存するにつれ硬くなりやすい
- ・高アミロース米のホシユタカ、夢十色は保存中に硬化しにくい



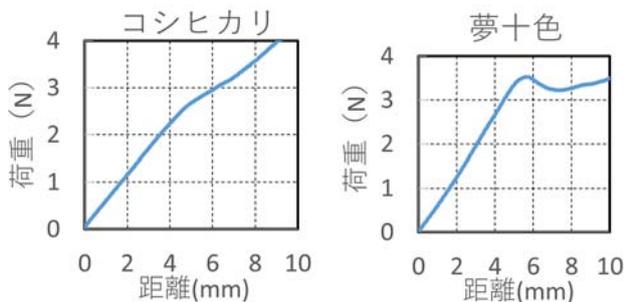
コシヒカリ ホシユタカ 夢十色  
ゲルの比較(3倍加水)



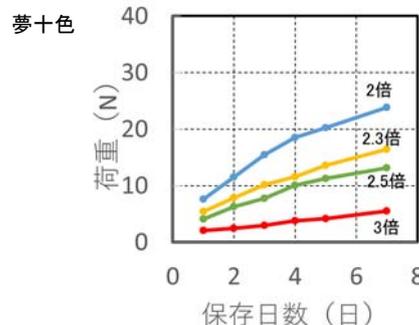
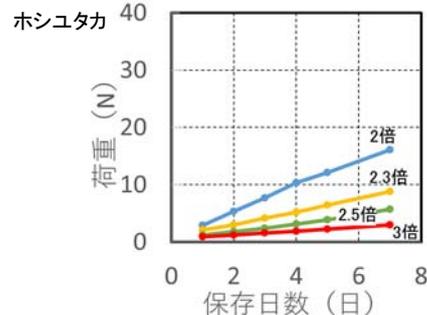
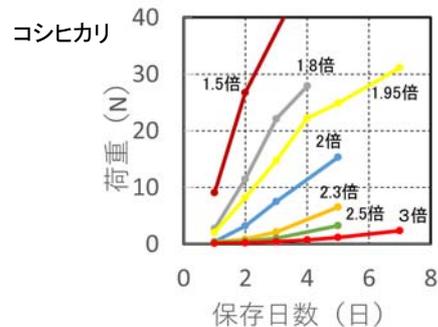
サン科学CR-500DX



コシヒカリ、ホシユタカ、夢十色の保存中のゲルの硬さの変化(3倍加水)



コシヒカリと夢十色の荷重波形の比較: コシヒカリ1.9倍、夢十色3倍



## 参 考

炊飯米から作製したゲルの低温保存中の硬さの変化  
日本作物学会第243回講演会要旨集 P132 (2017)

加水量を変えた場合のゲルの硬さの変化: 25%圧縮加重値



農研機構  
食品研究部門

代表研究者: 與座 宏一  
所 属: 食品加工流通研究領域  
食品素材開発ユニット  
問合わせ先: 交流チーム: 029-838-7980