

種々の水稻品種の炊飯米の保存による 柔らかさと粘りの特性解析

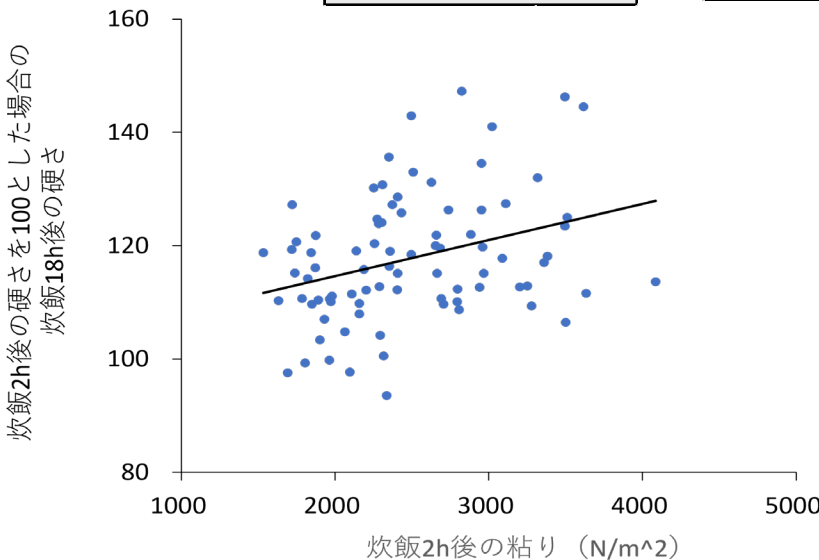
成果の特徴

- チルド米飯や中食用米飯の需要が高まっている中で、炊飯保存後の特性評価には時間を要することから、効率的な評価法が求められています。
- 炊飯米を保存する際に、柔らかさや粘りがどの程度保持されるかの評価を28品種について行いました。
- 18°C 18時間保存後に、柔らかさや粘りを維持する特性について品種間差を評価し、それらの特性と関連のある炊飯2時間後の要素を明らかにしました。

成果の内容

「柔らかさ」を維持する傾向のある品種	
はえぬき	107
ミレニシキ	108
あきだわら	109
(炊飯2h後の柔らかさを100とした時の、18°C 18h後の硬さ)	

「粘り」を維持する傾向のある品種	
ヒノヒカリ	93
ミレニシキ	88
つきあかり	88
(炊飯2h後の粘りを100とした時の、18°C18h後の粘り)	



柔らかさの保持については、炊飯2h後の粘り、について相関が認められました。
(左図)

粘りの保持については、アミロース含量、炊飯2h後の粘り、炊飯2h後の硬さ、の3つの要素について相関がありました。
(図には示さず)

炊飯2h後の硬さと炊飯18h後の硬さの比と炊飯2h後の粘りの関係

成果の活用

水稻品種開発や炊飯米を評価する際に、様々な品種や産地の炊飯米に関して、炊飯保存後の物性を比較評価できます。

※ 農林水産省委託プロジェクト「民間事業者等の種苗開発を支える「スマート育種システム」の開発 (BAC2002)」の支援を受けて実施されました。