

米の炊飯後における食味低下程度の品種間差							
[要約] 米の炊飯後の食味変化の低下程度には品種間差があり、良食味品種は炊飯後5時間経過しても、食味低下が少ない。炊飯5時間後のテクスチュロメーター特性値（付着性と硬さ／付着性）は炊飯5時間後の食味官能値と相関が高い。							
農産研究所・栽培部・作物品種研究室					連絡先	092-924-2937	
部会名	農 産	専門	育種	対象	稲 類	分類	研究

[背景・ねらい]

近年、良食味米指向が益々高まり、産地間競争が激化している。このような中で、福岡県産米の評価高揚のために、炊飯後時間を経過しても食味低下の少ない品種の選定が望まれている。そこで、炊飯後の食味低下の少ない品種の特性と品種を選定する際の客観的な食味低下程度の評価に使用できる指標を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

- ①炊飯後の食味変化には品種間差があり、良食味品種は炊飯後室温下で5時間経過しても食味の低下程度は少ない傾向にある。特に、コシヒカリとちくし6号は食味総合評価が高い（図1）。
- ②炊飯5時間後のテクスチュロメーター特性値の付着性（ A_s ）と硬さ／付着性（ H/A_s ）は、炊飯後5時間経過した食味官能値と相関が高い（表1）。

[成果の活用面・留意点]

付着性と硬さ／付着性の2つの特性値を良食味品種育成及び選定の客観的指標として活用する。

[具体的データ]

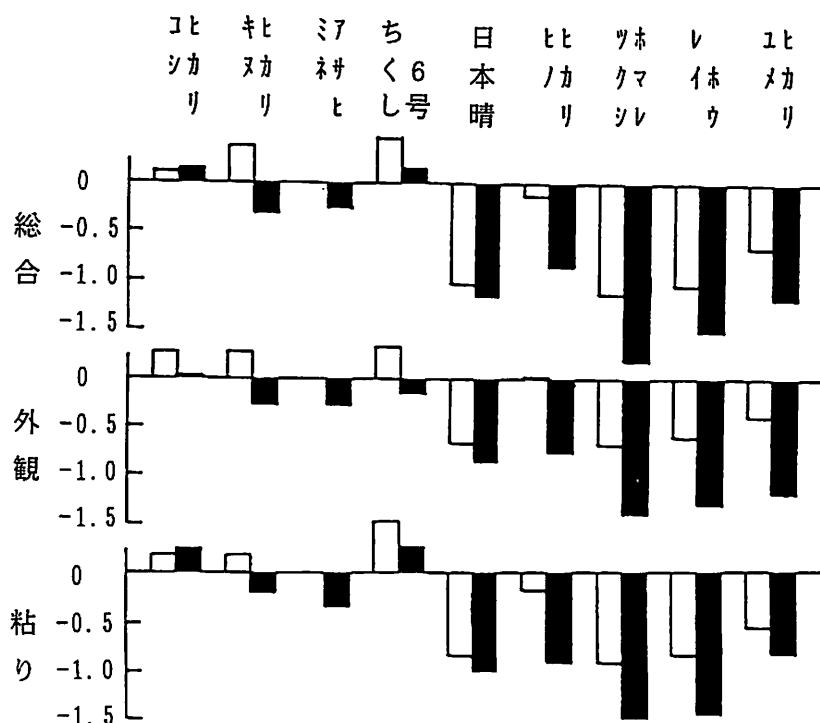


図1 炊飯30分後と5時間後の食味官能変化

注) 基準米は、平成5年産ミネアサヒ

□:炊飯30分後, ■:炊飯5時間後

表1 食味官能値とテクスチュロメーター特性値の相関

食味官能値	テクスチュロメーター特性値				
	硬さ (H)	粘り (-H)	付着性 (A _s)	H/-H	H/A _s
平成4年産 炊飯5時間後	-0.61	0.44	0.68*	-0.61	-0.74*
平成5年産 炊飯5時間後	-0.75*	0.91**	0.87**	-0.83**	-0.86**

注) ①*, **: 5, 1%水準で有意。n = 9。

②炊飯5時間後の食味官能値は、室温で保管した米の食味総合評価である。

③良食味品種は付着性(A_s)が高く、H/A_sは低い値を示す。

[その他]

研究課題名 : 米の炊飯後の食味変化

予算区分 : 経常

研究期間 : 平成5年度 (平成4 ~ 5年)

研究担当者 : 尾形武文、住吉強

発表論文等 : 平成4、5年度水稻大豆奨励品種決定調査成績書