

フードシステム新製品実用化開発事業

平成12年度(国補)

西井 孝文

最近では食の多様化と簡便性志向により、おいしく手軽に調理できる食材が望まれている。そこで、三重県で生産される農林水産品の消費拡大を目指し、農、林、水、および工業関係の各公設試が連携して新しい食品素材の開発を行う。

本年は、県産米を使用し、熱湯を注ぐだけで調理のできる加工食品の試作を行った。

1 加工米飯の製造方法

白米100gを水に2時間浸漬した後、食用油2gを混合し、表-1の割合で作成した調味液150gを添加して炊飯し放冷したものを加工米飯とした。

表-1 調味液の配合割合

調味液1：炒飯の素14gを水1,500mlに混合
調味液2：チキンライスの素11gを水300mlに混合

2 加工米の製造方法

真空マイクロ波加熱装置による処理

加工米飯200gをガラス製のトレイに薄く広げ、マイクロ波で20分間加熱乾燥した。

真空凍結乾燥装置による処理

加工米飯50gをシャーレに入れ、トラップ冷却温度-40、棚温度50により乾燥した。

3 試作品の調理方法

真空マイクロ波加熱処理米

処理米10gに熱湯20gを注ぎ、ふたをして約20分間放置し、攪拌してから試食を行った。

真空凍結乾燥米

処理米10gに熱湯20gを注ぎ、ふたをして約10分間放置し、攪拌してから試食を行った。

4 結果と考察

真空凍結乾燥後は写真-1、調理後の状況は写真-2のとおりで、ピラフに似た食感であった。真空マイクロ波加熱処理を行ったものは、真空凍結乾燥処理に比較して調理に時間を要し、芯が残っていたため食感が劣った。また、どちらの処理米の場合も熱湯の量により食感が大きく変わる上、注ぐ熱湯の量が少ないと、放置している間に温度が低下し調理が不十分となる欠点が見られた。従って、できるだけ少なく、より短時間で調理できる加工法の検討が必要である。なお、同じ調理方法でも、調味液の種類により、色、風味に変化をつけることが可能である。



写真-1 真空凍結乾燥後

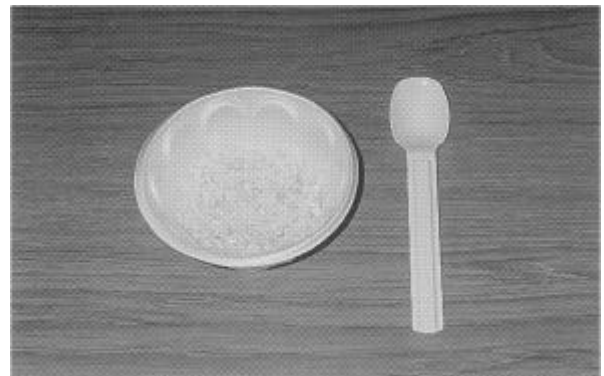


写真-2 調理後