

『チルド米』玄米品質〈品質重視〉について

- ①低アミロース米であること。(保水力・劣化防止)
※タンパク値ができるだけ低いこと。
- ②千粒重は大粒米から中粒米であること。
※炊飯しやすいこと。
- ③整粒率が高いこと。(重要)
- ④硬度 初期破断 (9.5~10) 硬くてしっかりしていること。
最終破断 (11~12)
- ⑤脂肪酸度は中間値であること。(10+-3)
- ⑥含水率13~15%の間にあること。
※低アミロース米の欠点は精米に難あり。
(粘る・穀温が上がる・膜が出来やすい)

『精米を行うと』

- ①精米で穀温が上がる。
- ②精米することで、静電気が発生する。
- ③精米中における研削や摩擦で剥離破壊が起こり、米粒表面の細胞壁が破壊されやすくなる。
摩擦熱と電荷分離による酸化と、しみ出たコメ糠油による影響で、ますますコメの鮮度は落ちてくる。
- ④登熟不良米・未熟粒・籾殻等は摩擦熱の発生源であり、細胞壁の破壊を助長させるものであり、玄米正粒率を阻害する。
- ⑤摩擦熱は米粒中の澱粉やミネラル・栄養分が酸化する。

『精米の欠点を解消するには』

- ①静電気を帯びない精米方法を確立すること。
※静電気除電精米
- ②穀温を上げない処理方法を確立すること。

※低温精米のための1次・2次精米をする。

③熟成を早めることを確立すること。

※マイナスイオン処理法

外硬内軟型精米は白米・米飯・加工に至るまで絶対条件として必要である。

いまや米飯商品の中でも、おにぎり、酢メシは海外で健康食品である事が認知されつつある。しかし、チルド米は食材として確立されていないのが現状である。イギリスではうるち米に餅米のブレンド米を利用している。

『チルド米飯商品作りは一貫性のある工程が必要』

(ハイレベルな工程が必要である)

①チルド米：低アミロース米・低タンパク米に限定。

②玄米検査項目：サンプル500g

(1) 硬度測定 最良値平均 11・000 前後で硬くてしっかりしていること。

(2) 脂肪酸度 最良値 13 以上 鮮度が良いこと。

(3) 含水率 最良値 15・5%以下～14%内まで。

(4) 千粒重 23・000±500g 以下 低アミロース米では 20±0・3g

(5) タンパク値(参考) 4.5～5.0%

※最良値合計の63を100パーセントとみなす。