

# 加工米飯の土台技術である『炊飯』を科学的に検証！！

『炊飯』の各工程を調理科学的な観点から解説すると共に、糊化・老化のメカニズムとその制御法を紹介。更には米の食味評価について官能試験・理化学測定の両側面から議論する。

## 炊飯プロセスの科学と米飯のおいしさ

- 日時 2010年10月15日(金) 13:00~17:15 (休憩 約15分)
- 会場 ~~おいしさ科学館 8階ホール (東京 浜松町)~~ ⇒ オームビル ゼミルーム (東京 千代田区)
- 受講料 1名 **29,400円** (税込)

### ■プログラム

#### 炊飯の調理科学 ~デンプンの糊化, 老化とその制御~ (2.0h)

- I. 米の成分・組織
- II. デンプンの構造と糊化・老化のメカニズム
  1. デンプンの構造と糊化・老化
  2. 老化による発熱量の測定
- III. 炊飯工程の科学
  1. 洗米操作
  2. 加水・浸漬操作
  3. 加熱操作
  4. 蒸らし操作
- IV. 米飯の老化抑制
  1. 温水に浸漬する効果
  2. 竹炭水の高いpHによる糊化促進
  3. 冷凍保存米飯の老化抑制

講演概要：米は炊飯工程における加水・加熱によりデンプンが糊化して米飯となる。その炊飯工程を適正に行うことにより、時間経過と共に進む炊飯後の米飯の老化を遅らせることができる。本講演では、炊飯における洗米、水浸漬、加熱、蒸らしの4工程について調理科学的な観点から説明する。米飯の老化抑制については、温水に浸漬してから炊飯する方法、竹炭を炊飯に利用する方法等が有効であったので、これらの研究成果を紹介する。

静岡県立大学 名誉教授 貝沼 やす子 先生

〔研究内容：【米の調理性に関する研究】【米飯のテクスチャー変化】【米飯の老化抑制】等  
所属学会：日本調理科学会, 日本家政学会, 日本食品科学工学会 等〕

#### 米, 米飯の品質特性とおいしさ評価 (2.0h)

- I. 米の品質特性について
  1. 品質項目
  2. 品質の影響因子
- II. 評価方法
  1. 食味官能試験
  2. 理化学測定法
    - ① 成分含量の測定：水分, アミロース, タンパク質
    - ② 米飯の物理特性(硬さ, 粘り)の測定
    - ③ 米飯の外観評価
    - ④ 味の評価：アミノ酸, 糖
    - ⑤ 香りの評価
    - ⑥ 炊飯特性試験
    - ⑦ 糊化粘度特性の測定
    - ⑧ 組織構造観察
  3. 理化学測定を基にした米の食味推定(おいしさの推定)
  4. 業務用途における原料米の品質評価
- III. 新しい育成米の紹介

講演概要：食用米の選定にあたっては、重要な情報となる米の品質、とくに食味に関して、より客観的に評価をすることが重要である。現在実施されている米の食味評価は、人による食味官能試験と化学分析や機器計測による各種の理化学測定法とに大別される。本講演では、両法の特徴と理化学測定法を中心とした食味の客観的評価法を概説すると共に、おにぎり、弁当等の業務用途における原料米の適性評価の為の品質評価法を紹介する。

(独)農研機構 食品総合研究所 主任研究員 博士(農学) 鈴木 啓太郎 先生

〔研究内容：【新規育成米の品質・食味評価】、【発芽玄米製造法の開発および食品開発】等  
所属学会：日本食品科学工学会, 日本調理科学会, 日本作物学会, 農業施設学会, 日本水稻品質・食味研究会〕

## <お申込み要項>

**申込用紙** ⇒以下の項目にご記入の上、このままFAXして下さい ( FAX : 042-313-7682)

講習会申込 : 『 10/15 炊飯プロセスの科学と米飯のおいしさ 』

会社名		所在地	〒		
氏名	所属部署名	TEL	FAX	E-mail	
受講の目的, 興味のある講演項目についてお聞かせ下さい					

## 会場地図

**地図①** オームビル ゼミルーム(地下1階)  
 正則学園高校隣り、焦げ茶色のビル  
 〒101-8460  
 東京都千代田区神田錦町 3-1-5  
 TEL:03-3233-0680

**【アクセス】**  
 ●地図①  
 東西線【竹橋駅】下車徒歩8分 3b出口利用  
 ●地図② 都営三田線・新宿線、半蔵門線  
 【神保町駅】下車徒歩10分 A9出口利用

## お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX 042-313-7682	本用紙に必要事項をご記入の上、送信してください
B	E-mail <a href="mailto:entry@tech-d.jp">entry@tech-d.jp</a>	【社名】、【所属部署名】、【受講者氏名】、【所在地】、【電話番号】、【FAX番号】、【E-mailアドレス】をご記入の上、送信してください
C	HP 当サイト	【申込フォーム】をクリックし、必要事項をご記入してください

② お申込受付後、受付完了のご連絡 (メールまたはお電話) を致します

③ 受講票・請求書をお送り致します

## <注意>

① お申込後1週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください

② 開催日の7日前以内のキャンセルは、お受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願い致します

## お支払について

### <期日>

① 受講料は原則として、講習会の前日までにお支払いください

② 経理のご都合上、お支払が講習会より後日になる場合も対応致します。お手数ですが、お支払日をお知らせください

### <方法>

① 銀行振込の場合は、下記の口座へお振込みください。なお、振込手数料は御社にてご負担願います

振込先銀行	支店	口座番号	名義
三井住友銀行	多摩センター支店 (909)	普 0973522	株式会社テックデザイン

② 講習会当日にご持参されての入金も承りますが、領収書等のご用意をいたしますので、事前のご連絡をお願い致します

主 催 申込・問合せ先	名 称	株式会社テックデザイン ( <a href="http://www.tech-d.jp/">http://www.tech-d.jp/</a> )		
	住 所	〒206-0033 東京都多摩市落合 1-20-1-1105		
	電 話	042-313-7680	FAX	042-313-7682
	E-mail	<a href="mailto:entry@tech-d.jp">entry@tech-d.jp</a> (申込) / <a href="mailto:info@tech-d.jp">info@tech-d.jp</a> (問合せ)		