

米穀業者が
知っておきたい

業務用炊飯の 基礎知識



 一般社団法人日本精米工業会

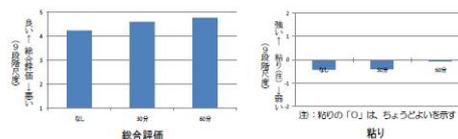


図 11. 浸漬時間が及ぼす食味への影響

(4) ザル上げの影響

① ザル上げとヒビ割れの関係

ザル上げた米は、外気の温度・湿度の影響を受けヒビ割れが発生します。ザル上げには、洗米した後にザル上げを行う場合（洗米後のザル上げ）と、浸漬した後にザル上げをする場合（浸漬後のザル上げ）がありますが、いずれも、米の水分が高いほどヒビ割れが出やすくなります。ヒビ割れの状況は写真のとおりです。



写真 14. 洗米直後



写真 15. 10分後



写真 16. 20分後



写真 17. 30分後



写真 18. 60分後

② 水浸割粒とザル上げの関係

空気の流れの激しいところや乾燥した環境に置かれた精米には、水浸割粒の発生が見られる場合があります。

二 掲載内容 二

項目		項目	
1.	炊飯工程		(2) 洗米の効果
	(1) 炊飯の流れ		(3) 洗米と食味
	(2) スキルポイント		(4) 洗米水とコゲの関係
2.	米の保管	5.	加水
	(1) 米の保管と食味		(1) 加水量の設定
	(2) 米の保管と米の水分含量	(2) 内釜目盛の加水倍率	
	(3) 米の保管とカビの発生	6.	浸漬
	(4) 米の保管と水浸割粒		(1) 浸漬の目的
	(5) 米の保管と結露		(2) 精米の吸水（浸漬）
(6) 米の保管と移り香	(3) 浸漬時間と食味の関係		
3.	計量	(4) ザル上げの影響	
	(1) 容量による計量	7.	加熱（炊飯）・蒸らし・ほぐし
(2) 質量による計量	(1) 炊飯プロセス（昇温期・沸騰期・蒸し煮期・蒸らし）とヒートパターン		
4.	洗米	(2) 炊飯ネットの利用	
	(1) 洗米の方法		

項 目		項 目	
	(3) 蒸らし時間と食味		(3) トラブルの発生体系図
	(4) ほぐしのタイミング	12.	炊飯トラブルの対応
	(5) 保温と食味・黄ばみの関係		(1) 炊飯トラブルが発生した時の対応方法
8.	炊き増え率・蒸散率		(2) カタラーゼ試験について
	(1) 炊き増え率	13.	炊飯チェックリスト
	(2) 蒸散率		(1) 米の保管設備のチェックリスト
(3) 炊飯時間・炊き増え率・蒸散率の目安	(2) 炊飯手順のチェックリスト		
9.	米飯の老化と保存		(3) 生米計量のチェックリスト
	(1) 米飯の老化と保存のポイント		(4) 洗米のチェックリスト
	(2) 米飯の温度と食味の関係		(5) 加水計量のチェックリスト
	(3) 米飯の低温保存と再加熱		(6) 浸漬のチェックリスト
	(4) 米飯の腐敗		(7) 炊飯機のチェックリスト
10.	米飯品質の評価・計測方法		(8) その他・炊飯関係のチェックリスト
	(1) 赤外線水分計による米飯水分の測定方法	14.	設備全般の着眼点
	(2) 煮崩れ飯の評価方法		(1) 設備全般のポイント
	(3) pHと酸度の測定方法		(2) 浸漬設備
	(4) 酢飯の酢合わせムラの確認方法		(3) 米の計量設備
	(4) 加水計量設備と加水温度		
11.	炊飯トラブルの発生とその要因		(5) 炊飯設備
	(1) トラブルの発生要因		(6) 「半自動」「全自動」設備
	(2) トラブル発生の背景		