

Web-1.8.11 米加工品

1. アルファ化米

精白米を水に十分浸漬し、炊飯あるいは蒸し煮によってデンプンを糊化(α 化)させた後、ただちに80~130°Cにて常圧または減圧化で急速に水分を8%程度にまで乾燥し、米飯組織を固定化し、保存できるようにしたものである。熱湯を加えるか短時間煮るだけで、飯として利用できる。

2. レトルト米飯

積層プラスチックフィルムに米飯を入れて、約120°Cで高温殺菌した米飯(中心温度120°C、4分間加熱)のことである。生米を入れて、炊飯、高温殺菌を行う方法もある。赤飯や白飯では透明度の高いパウチやポリプロピレン容器が用いられ、脂肪含量の高いピラフなどでは酸素透過性の低いアルミ積層パウチなどが多く用いられている。

3. 無菌包装米飯

大釜で炊飯し、米飯を無菌室にて容器に計量し放送する方法とこめを容器に入れ、個食炊飯し、そのままシールして無菌密封する方法がある。無菌米飯とも呼ばれる。

4. ビーフン

うるち米でつくられた麺の一種である。米を粉碎し、蒸した後、押出し機の孔から高圧で沸騰湯中に押し出してつくる。

5. 米粉パン

小麦グルテンを含まない米粉のみからつくられた米粉パンも製造されている。米粉に糊化した米粉を配合し、配合した米粉の粘りでグルテンの働きの代わりとしている。米粉を使用せず、米とグルテンやイースト菌でつくる米パンのホームベーカリーも開発され、市販されている。