

粳の乾燥法と胴割米について

多田正敏

収穫後における粳の乾燥方法と胴割について検討するため、粳の湿潤状態と乾燥法および乾燥温度と時間などについて調査した結果次の如き傾向がみられた。

1. 粳を浸水した場合、室温で通風乾燥すれば殆んど胴割米は生じないが天日および加温乾燥したものは増加する傾向がみられる。しかし天日乾燥と30°C乾燥区では胴割率は10%前後に過ぎなかった。

また粳の浸水時間が長いほど加温乾燥によって胴割率の増える傾向が見られた。

2. 無浸水粳の場合30°Cで15時間乾燥した場合は胴割率は5.8%で殆んど生じないが、同時間において40°Cでは56%50°Cでは99%と著しく増加する。

また室温通風で17時間乾燥した後30°Cおよび40°Cで15時間乾燥した場合も同様に40°Cは著しく増加する。

3. 温度と乾燥時間については、無浸水粳の場合35°Cでは8時間乾燥後も胴割率は10%以下であり、時間の経過による増加は殆んど見られないが、40°Cと45°Cの場合は6時間後で20%に増え8時間後には30%前後に増加する。