

## 合組(「ゆめぴりか」ブレンド米商品)の商品開発 に向けた取り組み

食品検査分析センター 食品流通研究課

TEL: 011-742-5441

E-mail: syokuhinryutu@hokuren.jp

食品流通研究課では、主食課と連携し、「ゆめぴりか」の基準外品を用いた新たなブレンド米商品開発のため、誕生 10 周年の「ゆめぴりか」と 15 周年の「ふっくりんこ」をブレンドし、炊飯直後と炊飯 4 時間後(冷や飯)の食味評価を行いました。

「ゆめぴりか」:「ふっくりんこ」=9:1 のブレンドでは、**外観(つや、白さ)が良く、軟らかく、粘りが強い**という「ゆめぴりか」単品に近い特性が強く表れました。また、時間経過後(冷や飯)においても、同様の特性が表れ、**家庭やスーパー等のお弁当向けとして適性が高い**と考えられました。

このブレンド米は「合組」ブランドとして、平成 30 年 12 月から道外、平成 31 年 2 月から道内で販売が開始されています。

### 1. 供試材料

	試料
基準	ななつぼし
①	「ゆめぴりか」:「ふっくりんこ」=9:1
②	「ゆめぴりか」:「ふっくりんこ」=8:2
③	コシヒカリ

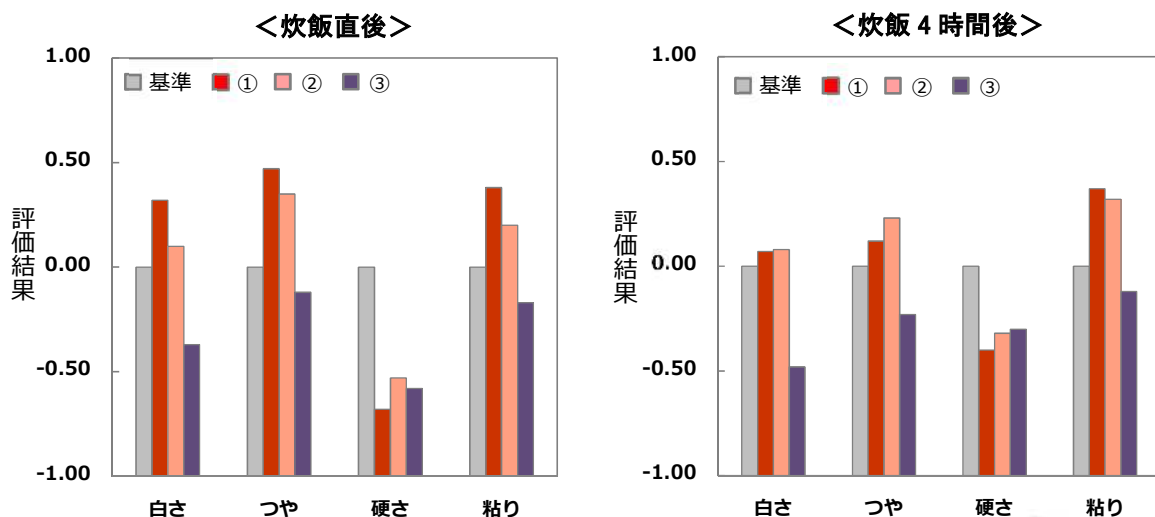


食味試験の様子

### 2. 試験内容

「ななつぼし」を基準とし、各サンプルの炊飯直後、炊飯 4 時間後にそれぞれ食味評価を行いました。

### 3. 食味評価の結果



炊飯直後の食味評価において、9:1 は「基準」よりもつやがあり、軟らかく「コシヒカリ」よりも白かつやがあり、粘りが強いとの結果になりました。

炊飯 4 時間後の官能評価においても、炊飯直後と同様の傾向が示されました。また、**9:1 の方が、外観(白さ、つや)の良さ、軟らかさ、粘りの強さといった特性がより強く表れていた**ことから、合組のブレンドは「ゆめぴりか」:「ふっくりんこ」=9:1 に決定しました。



道外パッケージ