

(1/2)

受付番号: K130612

作成日: 平成25年10月1日

S-asia

小滝 昭栄 様

株式会社 **サタケ** 穀物分析センター

〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2-30

TEL(082)420-8714 FAX(082)420-0005

承認署名者	検証者
	

穀物性質分析結果報告書

ご依頼の検体について分析試験結果を、次の通りご報告いたします。

検体名	玄米A : コシヒカリ 玄米B : コシヒカリ 玄米C : コシヒカリ
ご依頼日	2013年9月28日
検体受領日	2013年9月30日
分析実施日	2013年9月30日 ~ 10月1日
分析担当者	福本裕美 ・ 水岡美浪
分析項目	<input type="checkbox"/> 一般分析() <input checked="" type="checkbox"/> 米粒食味分析 <input checked="" type="checkbox"/> 炊飯食味分析 <input type="checkbox"/> とう精度 <input type="checkbox"/> 外観品質() <input type="checkbox"/> 新鮮度分析 <input type="checkbox"/> 硬さ粘り分析 <input type="checkbox"/> その他()
分析方法	米粒食味分析:米粒食味計 RCTA11A(サタケ製)を用いて測定しました。 炊飯食味分析:炊飯食味計 STA1A(サタケ製)を用いて測定しました。
分析結果	1. 分析結果をご確認ください。
特記事項	受領玄米をテスト精米機 MC-250(サタケ製)を使用して搗精した後、炊飯食味分析を行いました。

受付番号: K130612
作成日: 平成25年10月1日

1. 分析結果

(1) 米粒食味分析

分析項目		検体名		
		玄米A	玄米B	玄米C
米粒食味分析	食味値 (点)	90	89	89
	アミロース*1 (%)	17.4	17.4	17.5
	タンパク質 (%、d.b.)	6.4	6.3	6.3
	水分 (%)	15.0	15.1	14.9
	脂肪酸度*1 (KOHmg/100g)	13.1	13.0	14.1

*1) アミロース及び脂肪酸度の値は参考値としてください。

(2) 炊飯食味分析

分析項目		検体名		
		玄米A	玄米B	玄米C
炊飯食味分析	食味値 (点)	87	88	87
	外観 (点)	8.9	8.9	8.9
	硬さ (点)	5.6	5.8	5.6
	粘り (点)	9.5	9.8	9.5
	バランス (点)	9.1	9.1	9.1
	チャートグラフ			

米粒食味計 (R C T A , C T A - Spec III - Spec IV)

食味値、各成分の解説 (02.06.10)

- 【1】食味値 (点) ・ 米の食味評価値。
 ・ 数値が高いほどおいしい。

65		70		75		80		85	
劣	やや劣	普通	やや良	良	極上				

実際に食べて評価する官能試験を基本として、その官能食味評価と米の内部構造 (成分) の関連性を、永年にわたり研究した成果に基づき食味値を算出しています。
 米の内部構造 (成分) による食味評価の判定を行っているため、「特定の産地銘柄米を食味値何点と決める。」ということはありません。これは同じ産地銘柄米でも年産、地区により全く同じものばかりが存在するとは限らないからです。

- 【2】アミロース (%) ・ デンプンの中におけるアミロースの占める割合。
 ・ 数値が低いほど粘りがあり、おいしい。

18.0		18.5		19.0		19.5		20.0		20.5		21.0	
低・やや低				普通				やや高・高					

うるち米デンプンはアミロースとアミロペクチンで構成されており、もち米デンプンにはアミロースがなく、アミロペクチンのみで構成されています。このデンプン中のアミロースの比率が低いほど粘りのあるご飯になります。

- 【3】タンパク質 (%) ・ 米の中におけるタンパク質の占める割合。
 ・ 数値が低いほどふっくらとしたご飯に炊き上がり、おいしい。

①玄米

ドライベース (15%換算)	6.5 (5.5)	7.0 (6.0)	7.5 (6.4)	8.0 (6.8)	8.5 (7.2)
	低・やや低		普通	やや高・高	

②白米

ドライベース (15%換算)	5.7 (4.8)	6.2 (5.3)	6.7 (5.7)	7.2 (6.1)	7.7 (6.5)
	低・やや低		普通	やや高・高	

タンパク質が多く含まれると、炊飯時にデンプンが水を吸収し糊化する事を妨げるため、硬いご飯になりやすくなります。

ドライベースとは、水分が含まれない状態 (乾物) での米の中におけるタンパク質の占める割合を示し、また15%換算値とは、15%の一定水分を含んだ場合での米の中におけるタンパク質の占める割合を示します。

糠、胚芽に含まれるタンパク質含量は胚乳に比べ多いため、その糠、胚芽を取り除いた白米中のタンパク質の占める割合は玄米に比べて0.5~1.2%低くなります。

【4】水分 (%)

- ・米中における水分の占める割合。
- ・基準の範囲内で数値の高い方がおいしい。

12.0	13.0	14.0	15.0	16.0
過乾燥	低	やや低	最適	保管に注意
				水分過多

水分が15%以上の場合は保管に注意が必要です。

過乾燥米は炊飯前の浸漬時にひび割れを起こし、べちゃついたご飯になります。

【5】脂肪酸度 (KOHmg/100g)

- ・米から脂質を抽出した溶液(酸性)を中和するのに要するKOH(水酸化カリウム:アルカリ性)の量(mg)を米(乾物)100gに対して表したもの。
- ・数値が高いほど酸化(古米化)が進んでいる。

5.0	10.0	15.0	20.0	25.0
良		普通		酸化

酸化の進み具合は米の性質、収穫期、乾燥調製、貯蔵条件等により左右されます。脂肪が酸化して脂肪酸を生じるのは主に糠の部分で起こるため、RCTAではその糠の部分を含んだ玄米のみ脂肪酸度の測定を行っています。

炊飯食味計の測定値に関する解説

— テスト炊飯した白飯の場合での目安 —

● 外 観



● 硬 さ



● 粘 り



● バランス度・・・“硬さ”と“粘り”とのバランス。



● 食 味 値

