

(1/2)

受付番号: K160547

作成日: 2016年10月3日

檜山元延 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

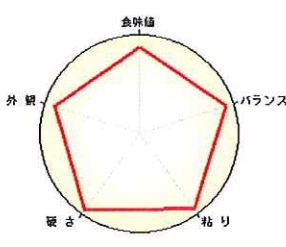
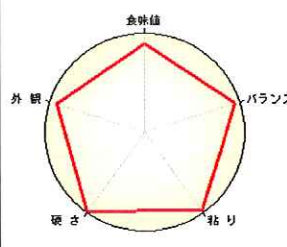
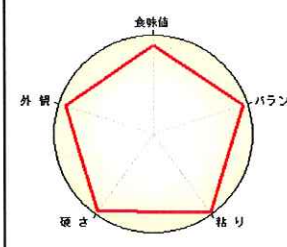
ご依頼の検体について分析試験結果を、次の通りご報告いたします。

検体数	3 点
ご依頼日	2016年9月23日
検体受領日	2016年9月23日
分析実施日	2016年9月30日 ~ 10月3日
分析担当者	水岡美浪
分析項目	<input type="checkbox"/> 一般分析() <input 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	炊飯食味計 STA1A(サタケ製) を用いて測定しました。

受付番号: K160547

作成日: 2016年10月3日

<分析結果>

分析項目		検体名		
		無① H28年 世羅産 コシヒカリ 精米	無② H28年 世羅産 コシヒカリ 精米	減 H28年 世羅産 コシヒカリ 精米
炊飯食味分析	食味値 (点)	88	90	90
	外 観 (点)	9.0	9.3	9.3
	硬 さ (点)	5.2	5.0	5.2
	粘 り (点)	9.4	9.7	9.8
	バランス (点)	9.2	9.5	9.5
	チャートグラフ			

2. 炊飯食味計の測定基準と結果の表示

■ 測定項目と基準

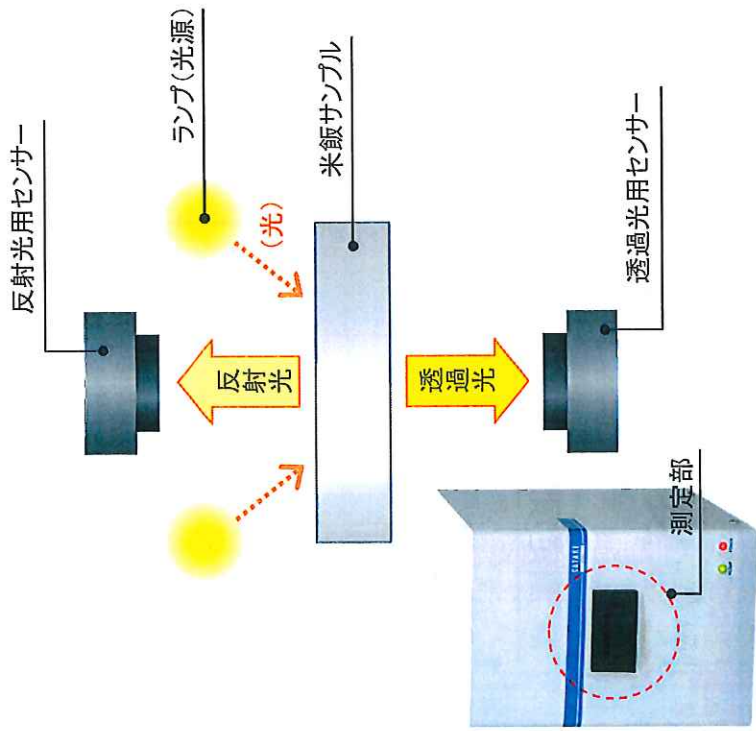
外観、粘り、バランス度は各10点満点、硬さは10点表示 5点満点、食味値は100点満点で表示されます。おおよその目安は下記に示す通りです。

外観	悪い	3.5	やや悪い	5.0	普通	6.5	やや良い	8.0	良い	10.0
硬さ	柔らかい	3.5	やや柔らかい	5.0	良い	6.5	やや硬い	8.0	硬い	10.0
粘り	悪い	3.5	やや悪い	5.0	普通	6.5	やや良い	8.0	良い	10.0
バランス度	悪い	3.5	やや悪い	5.0	普通	6.5	やや良い	8.0	良い	10.0
食味値	悪い	50	やや悪い	60	普通	70	やや良い	80	良い	100

1. 炊飯食味計の測定原理と測定項目

■ 測定部の構造と原理

炊飯食味計は、炊飯サンプルに光を当て、反射光・透過光を読み取り、光学的に測定を行います。



外観
(10点満点)

ご飯の外観を、照り具合(反射光)で判定する。照り具合とは、ご飯中のデンプン糊化度合によって変化し、ご飯のα化が進んでいるほどキラキラ輝いて見える。

硬さ
(10点表示)
5点が良い

主に、米中のタンパク質含有量により変化する、ご飯の硬さを光学的(透過光)に測定する。
[レオメーターにより計測した物理的特性との相関により数値化を行っている。]

粘り
(10点満点)

アミロース含量により変化する、ご飯の粘りを光学的(透過光)に測定する。
[レオメーターにより計測した物理的特性との相関により数値化を行っている。]

バランス度
(10点満点)

硬さと粘りのバランス度合い。粘りを硬さの数値で割り、計数化している。この数値が高い方が食感が良いことになる。

食味値
(100点満点)

ご飯の美味しさを総合的に評価する。反射光量が少なく、透過光量が多い、つまり光沢があり透明に近い状態のものが糊化が良く進んでおり、良食味と判定する。