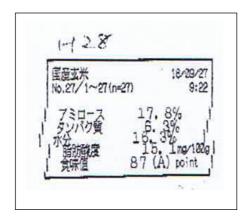
2016 年度 GP 米 成分検査結果 (検体 NO1)

埼玉県春日部市で GP 農法を取り入れて生産した、2016 年度産のお米を、「CTA10A」による成分検査をしました。



実施日 : 2016年 9月 27日

検査機関: 埼玉みずほ農業協同組合 生産者: 埼玉県春日部市 Fさん

今年は雨が少なく天候が悪かったので、昨年に比べ収穫量は上がらなかったものの、 食味値は「極上」、その他の項目も高評価が出ています。生産者からは、「今年のお米は、 自信を持って美味しいよ、と言える出来栄えです」と、喜びの声が届きました。

【食味值】

米の食味評価値で、数値が高いほど美味しい。

~55	~60	~65	\sim 7 0	\sim 7 5	~80
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の関連性を値に算出しています。

【たんぱく質】

米の中におけるたんぱく質の占める割合。

数値が低いほど、ふっくらとしたご飯が炊きあがる。

白米・ドライベース 15%換算

7.0	7. 5	8.0	8.	5	9.0
低・やや	低	普通			や高・高

【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を数値にしており、**数値が低いほど粘りがあり美味しい**。

高い程ご飯が固くなり美味しくない。

18	1 9		20	2 1	2 2
低・やや低			普通	4 44	・高

うるち米のデンプンは、アミロースとアミロペクチンで構成されており、もち米の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。

【脂肪酸度】

米から脂質を抽出した溶液を中和するのに要する水酸化 ナトリウムの量。

数値が高いほど酸化(古米化)している。

5	1	0	1 5	2	0	2 5
良		普通			酸化	