

《 GP米 の食味値や成分の分析検査結果 》

埼玉県春日部市でGP農法を取り入れて生産した、2013 年度産のお米を、埼玉みずほ農業協同組合で「CTA10A」による検査をしました。

GP米 検査 1

国産玄米	2013/09/18
No. 36/1~36 (n=36)	15:22
アミロース	18.3%
タンパク質	7.1%
水分	14.3%
脂肪酸度	16.5mg/100g
食味値	83 (A) point

GP米 検査 2

国産玄米	2013/09/25
No. 47/1~47 (n=47)	
アミロース	18.4%
タンパク質	7.4%
水分	15.0%
脂肪酸度	14.7mg/100g
食味値	81 (A) point

GP米 検査 3

国産玄米	2013/10/01
No. 2/1~2 (n=2)	14:50
アミロース	18.6%
タンパク質	7.4%
水分	13.1%
脂肪酸度	16.2mg/100g
食味値	80 (A) point

【食味値】 米の食味評価値で、数値が高い程美味しい。

~55	~60	~65	~70	~75	~80
劣	やや劣	普通	やや良	良	極上

【アミロース】

18	19	20	21	22
低・やや低	普通	やや高・高		

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、数値が低い程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。

【たんぱく質】

7.0	7.5	8.0	8.5	9.0
低・やや低	普通	やや高・高		

米の中におけるタンパク質の占める割合。数値が低い程、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。