

食味値測定結果



■仕様
型式 RLTA10A
メーカー サタケ
測定対象 生粳、乾玄米、乾小麦
測定時間 1サンプル 60秒
近赤外分光法 (825-1075nm)
パソコンへのデータ転送機能

測定日 平成29年 10 月 24 日

測定場所 見附市今町

カトウAM

●測定項目は以下の5項目です。

- (1) 食味値 54以下はE級、55以上はD級、60以上はC級
66以上はB級、71以上はA級、81以上は特A級
- (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 平均は20%くらい
数値が低いほど粘りがありおいしい
(18:低い 20:普通 22:高い)
- (3) タンパク質 平均は7.2% 数値が低いほどふっくらしたご飯に炊きあがりおいしい
(6.5:低い 7.3:普通 8.0:高い) ドライ:水分0%換算
- (4) 水分 14.5~15.5が最適 数値が高い方がおいしい
- (5) 脂肪酸(玄米の時のみ) 数値が高いほど酸化(古米化)が進んでいる 普通は10~15

食味値について

玄米や白米の成分を、物理的、化学的に測定してその数値から食味を判断したものです。炊飯しなくても検査場などですぐに結果が出るので便利です。食味計は、米の粒に近赤外線をあて光の吸収率から米粒の水分、アミロース、たんぱく質、脂質の量を測定します。食味値とはこれをもとに各メーカー独自の計算式で米のおいしさを算出するものです。今日測定した食味値はサタケ独自のものです。他メーカーの値とは比べることはできません。大まかにはこれでお米のうまさがあり、数値目標は励みになるものです。しかし食味計で測る食味に関わる化学成分は食味要素の中の大まかな物です。香り、白度、食感、ミネラル、酵素・・・などは検査対象外です。食味値やタンパク値はあくまでも目安で、すべてではありません。あくまでも米づくりの参考程度にお考えください。

佐藤 一寿 様

圃場名

有機コシヒカリ No.2

測定No 00002869

日付 2017/10/24

検量線 玄米

食味値 85 point

タンパク(DB) 6.1 %

水分 14.9 %

アミロース 18.1 %

脂肪酸度 13.7 mg/100g

機体番号

42760062