

食味品質評価票について

1. 測定機器 : 静岡製機(株)製 米品質評価システム (VPA-5500X-ES-TM)
食味分析計 (TM-3500) / 穀粒判別器 (ES-1000)

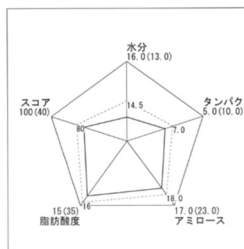
2. 食味成分・特性

- 水分 水分が少ないとヒビ割れを起こし、炊飯時にデンプンが糊となって流れ出るため、ベツリとしたご飯となり食味が悪くなります。
玄米で 14.5～16%、精米で 14～15.5%が適正な水分と言えます。
- タンパク タンパク質は水を通さないため、お米の吸水を阻害します。同じ品種のお米でもタンパク質含量が高いとご飯の粘りが弱くなり、含量が低いとふっくら粘りのある美味しいご飯になります。
- アミロース お米に含まれるデンプンは「アミロース」と「アミロペクチン」の2種類から構成されています。
アミロースの比率が低いほど粘りのある美味しいご飯になります。
- 脂肪酸度 玄米は貯蔵するに従って脂肪分が脂肪酸とグリセリンに分解され、遊離脂肪酸が増加してきます。この遊離脂肪酸の割合をみるのが「脂肪酸度」で、「脂肪酸度」が低いほど新鮮で美味しいお米です。
(玄米のみ)
- スコア 米の成分や炊飯の物理特性等、官能検査結果と相関の高い特性を客観的に測定する事により、食味を推定しスコアとして表示します。
(食味値)
全国のお米を測定すると、概ね 40～95 点の範囲に分布します。
- 食味格付 スコアに従い5ランク (S、A、B、C、D) に分けられます。
S(80以上)、A(70～80)、B(60～70)、C(50～60)、D(50以下)

3. 外観品質

米の外観を穀粒判別器で測定し、整粒・未熟粒・被害粒・死米・着色米に分類します。それらの割合によって「外観格付」が5ランク (S、A、B、C、D) に分けられます。

4. レーダーチャート



内側の太い実線が食味成分の測定値を示します。

破線が各項目の目標値ですので、測定値の太線が目標値の

破線より外側に広がるほど食味の良い美味しいお米と言えます。

()内の数値はグラフの原点(中心点)の数値を示します。

5. 注意点

食味品質評価結果は、玄米または精米を理化学測定した結果に基づいて算出しておりますが、実際の炊飯米の食味と必ずしも一致するものではありませんので、参考値として御利用下さい。

また、測定結果は供与された試料についての結果であり、当該試料の母集団を保証もしくは認証するものではありません。

6. 参考データ

2012年度から2019年度に行った玄米の食味品質評価試験について、各成分の平均値、最小値、最大値及び食味スコアの分布図を下記に示します。

表1 食味成分 試験結果のまとめ

試験成分	n=3149		
	平均値	最小値	最大値
水分	14.6	11.2	17.8
タンパク	7.3	5.1	11.6
アミロース	18.3	13.2	22.3
脂肪酸度	18.5	5.0	29.0
スコア（食味値） ¹	77	44	95

¹ 精米のデータを含む

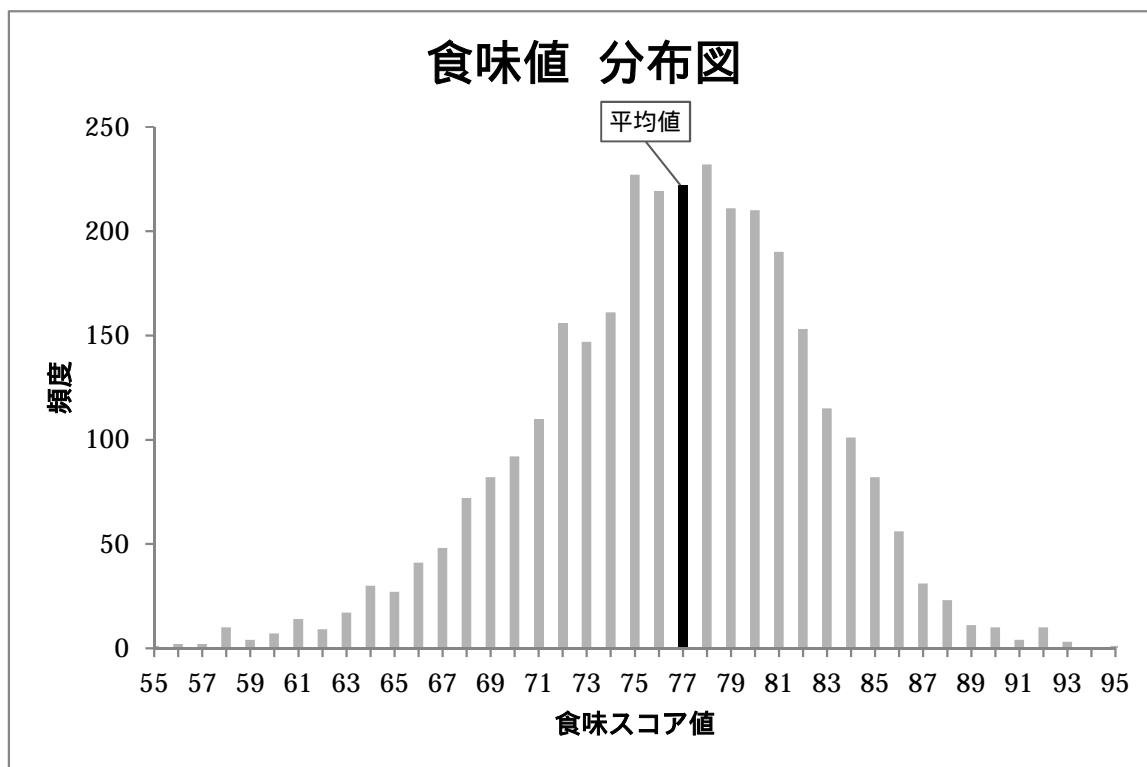


図1 食味値スコアの分布