

# 米産シカ愛笑態菌活

## 食味分析比較表

**1 食味値** 100点満点 高い数値ほど美味しい

	50	60	70	80	90	100点
Eランク	Dランク	Cランク	Bランク	Aランク		
劣る	やや劣る	普通	やや良	良	極上	

**2 A成分** アミロース% アミロースは消化しやすく、血糖値の上昇を抑制する効果がある。アミロースの割合が高いほど、消化しやすく、血糖値の上昇を抑制する効果がある。

	21.0	19.0	18.0	17.0%
劣る	やや劣る	普通	やや良	良

**3 B成分** タンパク質% タンパク質は消化しやすく、血糖値の上昇を抑制する効果がある。タンパク質の割合が高いほど、消化しやすく、血糖値の上昇を抑制する効果がある。

	8.5	7.5	6.5	5.5%
劣る	やや劣る	普通	やや良	良

**4 C成分** 水分% 水分は消化しやすく、血糖値の上昇を抑制する効果がある。水分の割合が高いほど、消化しやすく、血糖値の上昇を抑制する効果がある。

	12.5	14.5	15.5	16.5%
劣る	やや劣る	普通	良	規定外

**5 D成分** 脂肪の酸化度 脂肪の酸化度は、米の性質が表れる。収穫後、時間の経過とともに酸化度は低下する。その量は、米の性質、収穫期、乾燥条件、貯蔵条件等によって左右される。

	6.5	6.8	7.0	7.2
酸化(一年後)	やや酸化(次年夏)	新	米	

### 食味分析値の解説

食味分析値の要点について説明します。  
(クボタ食味測定器・K-T-A 2000)の食味分析表を参考にして、これからの栽培にお役立て下さい。

#### 1 食味値

近赤外線分析機でA・B・C・D・E分析の5要素を測定し、食味方程式による食味値を算出します。実際に食べて判定する官能検査を基本としており、官能検査の判定と同様の結果が数値で表されます。食味値は、100点満点で表し、数値が高いほどおいしい。食味値の基準は、官能検査と同様に、滋賀県湖南産の日本晴れととなっています。

最近の良食味品種の増加やおいしい米作りの努力により、日本産では60〜65点が標準となっています。

食味を改善し、向上させる第一段階としては、70%〜80%の人がおいしいと認める70点以上を目標にする必要があります。

#### 2 A成分

アミロースを中心に、デンプンの構造を測定し、表示しています。米の主成分であるデンプンは、アミロースとアミロペクチンで構成されており、日本産うるち米では

#### 3 B成分

タンパク質の含量を表示しています。

タンパク質は不透水性であるため、デンプンの吸水を阻害する要因となり、タンパク質含量が多いと、炊きあがりがかたくなり、飯は硬くなります。

タンパク質は窒素成分を多く吸収すると増加します。

白米の日本産平均値は6.8%です。B成分値は、低い数値ほどふっくら炊きあがり、おいしい。

(主な影響要因) 品種・施肥・気象(土壌)

#### 4 C成分

米中の水分を表示しています。

基準の範囲内で水分含量が高いほどおいしい。

一四%以下の過乾燥米は、炊飯前の浸漬時にヒビ割れを起こし、炊飯時にはデンプンが糊となつて流出するため、べつとりとしたご飯となり、食味を落とします。

最近では精米業者の白米品質管理が進み、より厳格な水分管理が行われているため、一五%を基準として、少なくとも一四・五%以上の水分が必要となっています。

一五%以上の水分含量の場合は貯蔵保管に注意が必要です。

(主な影響要因) 乾燥・貯蔵条件

#### 5 D成分

脂肪の酸化度を測定しています。

米の脂肪は空気によって酸化され、古米の性質が現れます。

脂肪の酸化が進むと各種の遊離脂肪酸を生じ、食味が悪くなります。収穫直後の新米は、七・〇が標準ですが、時間とともにこの数値は低下します。

D成分値は高いほどおいしい。

(主な影響要因) 乾燥調整・貯蔵条件・品種

