

理化学測定による飯用米の品質特性の比較

技術の特徴

- ・ 各種飯用米の理化学的手法による品質評価結果をデータベース化.
- ・ 新規育成米の選抜、加工・業務用原料米の選定、生産米の品質特性を比較可能.

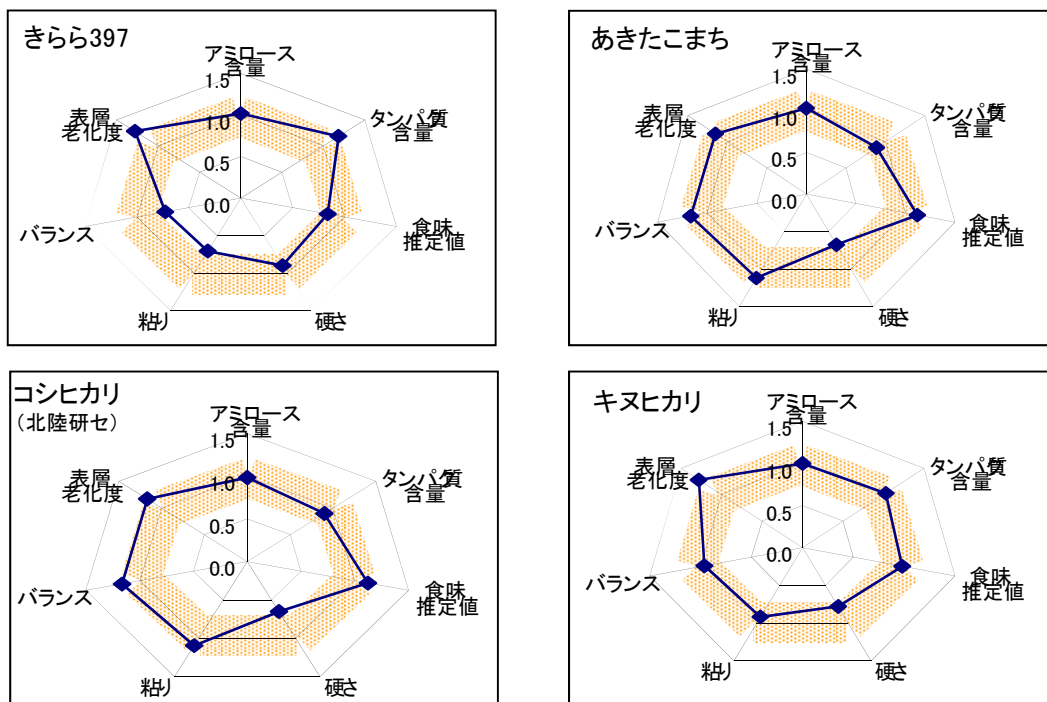
研究の内容

同一評価手法による複数年産の全国の一般飯用米の各種理化学測定結果を用いて、データベース化した.

比較可能な評価項目

- | | |
|------------|--|
| ・ タンパク質含量 | 燃焼法（窒素分析装置FP-528, LECO） |
| ・ アミロース含量 | ヨウ素呈色法（改良Juiano法） |
| ・ 米飯物性 | 圧縮試験法（テンシプレッサー, タケトモ電機） |
| ・ 米飯の外観評価値 | 味度値（MA-90B, トーヨー精米機）
炊飯食味値（STA-1A, サタケ） |
| ・ 糊化粘度特性 | ラピッド・ビスコ・アナライザー（RVA-3D, NewportScientific） |

データベースに基づく品種の比較例（2007年産米）



今後の展開

品質評価項目の標準化に向けた取組み

本研究の一部は、農林水産省委託事業「低コストで質の良い加工・業務用農産物の安定供給技術の開発・4系(稲)」により実施されました。



農研機構
食品総合研究所



代表研究者：鈴木啓太郎
所 属：食品素材科学研究領域
穀類利用ユニット

問合わせ先：029-838-8045 ktaro@affrc.go.jp