

米粉の加工適性評価用精白米標準物質

技術の特徴

製パン特性の予測指標として有望な米粉特性について、特性値及び不確かさが付与された精白米粉を提供



研究の内容

【製造方法】

平成20年茨城県産コシヒカリの玄米を大型精米機で精米し、気流式湿式粉碎した米粉 800 g/袋

【付与値及び拡張不確かさ】

- 1) 損傷澱粉 (3.9 ± 0.6)%(mass/mass)
- 2) 水保持力 (85.4 ± 8.6)%(mass/mass)

拡張不確かさはt値(両側危険率5%)×室間再現標準偏差を表示
損傷澱粉のt値=2.43、水保持力のt値=2.74

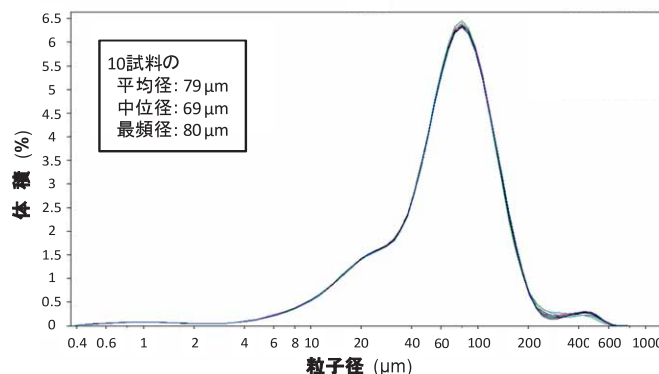
【付与値決定方法】

5試験室による室間共同試験を実施

- 1) AACC Method 76-31:1995(Starch Damage assay Kit, Megazyme, Ireland)
- 2) AACC Method 56-11:2000(脱イオン水を用いたSolvent Retention Capacity)、ただし、測定条件の一部を限定

【参考値】

- 1) 山型パンの比容積 (3.8 ± 0.2)cm³/g
- 2) 水分 (12.8 ± 0.3)%(mass/mass)
- 3) 粒度分布 右図参照



今後の展開

2009～2010年度米粉プロジェクト
参加者に試験配付後、希望者に
配付予定

参 考

農林水産省委託プロジェクト研究成果シリーズ(http://www.affrc.go.jp/agrolib/result_6)内の「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」プロジェクトの「標準米粉の開発」



農研機構
食品総合研究所



代表研究者: 内藤成弘
所 属: 食品分析研究領域
品質情報解析ユニット
問合わせ先: 029-838-8057