



炊飯後の褐変がごく少ない

# 極低ポリフェノール六条大麦「はるしらね」

## Six-Rowed Barley Cultivar “Harushirane” Exhibiting no After-Cooking Discoloration

大麦は良質な食物繊維(β-グルカン)を豊富に含み、機能性食材として優れていますが、加熱・炊飯すると時間とともに褐変してしまいます。そこで、褐変の原因であるプロアントシアニジンを作らない *ant* 遺伝子を持つ‘極低ポリフェノール大麦’を開発しました。

### 極低ポリフェノール含量

プロアントシアニジン欠失遺伝子(*ant28*)を持つため、含量が少なく、炊飯後の褐変(赤みの増加や白度の低下)が殆どありません。

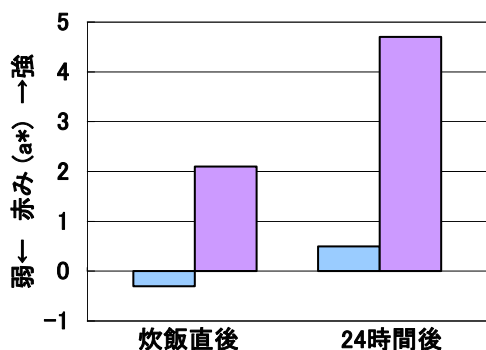
#### ポリフェノール含量

	原麦		55%搗精麦	
	総ポリフェノール (mg/g)	プロアントシアニジン (μg/g)	総ポリフェノール (mg/g)	プロアントシアニジン (μg/g)
はるしらね	1.3	2.1	0.4	0.6
シュンライ	2.5	198.7	0.6	42.6
シルキースノウ	2.4	207.1	0.6	39.4

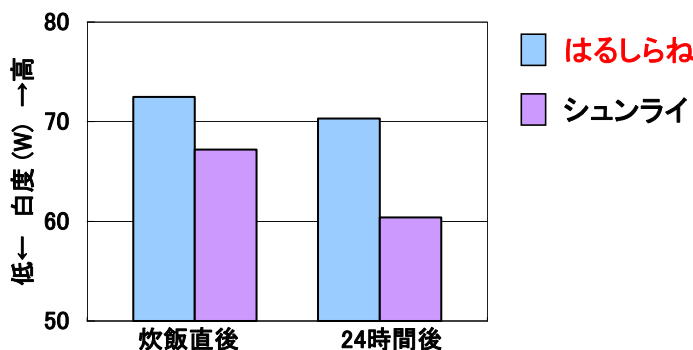


はるしらね シュンライ シルキースノウ

炊飯麦の保温24時間後の色相



炊飯麦の赤み



炊飯麦の白さ

### 優れた精麦品質

搗精時間が短く、精麦白度が高く、砕粒率が低いなど、精麦品質が総じて優れています。六条大麦であるため、特に切断麦加工に適しています。

#### 精麦品質

	55%搗精時間 (分:秒)	55%搗精白度 (%)	砕粒率 (%)
はるしらね	8:35	45.5	1.3
シュンライ	8:53	44.2	2.9
シルキースノウ	9:35	46.3	2.7

農研機構 作物研究所 麦研究領域