

第13回 米・食味分析鑑定コンクール:国際大会 食味値・味度値データ

2011年11月22日・23日の両日にわたり、群馬県川場村にて開催された「第13回米・食味分析鑑定コンクール国際大会」に出品いただき、ありがとうございました。

結果をご報告いたします。

会員No. 237 栃木県 杉山 修一 様

出品米品種 コシヒカリ

●鑑定結果●

水分 (%) 14.9 平均: 14.4%	タンパク (%) 6.8 平均: 7.2%	アミロース (%) 19.9 平均: 20.1%	脂肪酸 (mg) 14 平均: 15.9mg
食味値 82 平均: 79.4 最高値: 90	味度値 86.4 平均: 83.8 最高値: 95.1	合計点 168.4 平均: 163.1 最高値: 181.7	

※平均値・最高値は1Hz研究会内の数値です。

●1次審査(食味値測定)

静岡精機の食味計を使用して、出品されたすべての玄米の数値(水分・タンパク・アミロース・脂肪酸)を測定します。

※低アミロース米(もち系):80点以上、それ以外の普通米:85点以上で2次審査進出。

●2次審査(味度値測定)

1次審査を通過した玄米のみ白米にして、東洋精米機製作所の味度計を使用、味度値の測定をします。(1Hz研究会員の出品米は特典として全数測定します。)

※この時点で水分16%以上の玄米はミネート対象外になります。

※1次審査と2次審査の合計をそれぞれの部門の審査基準に合わせ、ミネート者が決まります。

●3次審査(官能審査)

ミネートされたお米を炊飯し、実際に人が食べる「官能審査」を行います。審査員の投票により、金賞・特別優秀賞が決まります。

NPO法人 1Hz研究会

東京都渋谷区上原2-43-7 コンフォート上原3F
TEL. 050-3538-2451 FAX. 03-5790-6814