

米飯商品(寿し米)からみた総合観察

白米、炊飯、すし加工、成形の検査・測定・分析

■白米の品質をみて米を炊く

銘 柄	①普通精米 コシヒカリ	銘 柄	②MDA熟成精米 コシヒカリ
産 地	石川県産 Aの下 ランク	産 地	石川県産 Aの上 ランク

●すし米総合観察

◎評価項目合計の% (精米・すし飯)

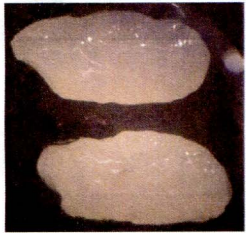
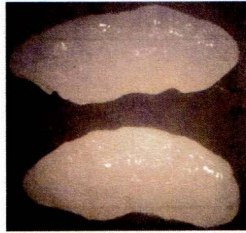
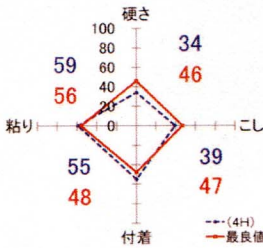
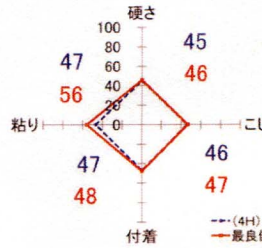
検査測定		品種：コシヒカリ		産地：石川県産	
		①精 米	②精 米	①すし飯	②すし飯
整 粒 率(%)		93.5	94.9		
食 味 値		71	73		
白 度		38.5	39.4		
千 粒 重(g)		20.320	20.720		
含 水 率(%)		14.6	14.6		
タンパク(%)		7.1	6.9		
格 付 格 付		S	S		
含水率(%) (白飯・す飯)				55.7	57.5
倍 率	白 飯			—	—
	すし飯			2.33	2.31
咀嚼く	硬 さ			34	45
	粘 り			59	47
食 味 値				94	95
合 計		A. 245.020	B. 249.520	C. 245.03	D. 246.81
%		93.1%	94.8%	95.5%	96.2%

●すし米商品ランク

① 握りずし  人肌で3,4時間硬くならない 手握り向き。 A ランク	① 持ち帰りずし  弾力があり、型押しで潰れない。 硬くならない。 A ランク	③ 祭りずし  具材との相性も良く、 潰れない。 A ランク
④ 包装ずし  機械成型でも崩れない。 A ランク	⑤ 押しずし  圧力をかけても崩れず、 潰れず。 A ランク	⑥ 回転ずし  17~24時間経っても硬くならず、 機械成型でも崩れないこと。 A ランク

●ごはんの測定をみて合わせ酢の分量を決める

		測 定				すし飯・咀嚼値測定				
		含水率	炊き増え	合わせ酢	食味(4H)		硬さ	こし	付着	粘り
①普通精米すし飯		55.7	2.33	0.230	94	4時間	34	39	55	59
②MDA熟成精米すし飯		57.5	2.31	0.230	95	4時間	45	46	47	47
最 良 基 準 値		含水率	炊き増え	合わせ酢	食味(0H)	すし飯・咀嚼値測定 最良値				
すし飯	I H	57.2	2.3	0.230	94~95	4時間	46	47	48	56

シャリ粒		咀嚼の評価 (官能検査の理化学食味分析)	
①普通精米 コシヒカリ	②MDA熟成精米 コシヒカリ	①普通精米 コシヒカリ	②MDA熟成精米 コシヒカリ
			
粒丸い		艶と粒々感あり	
		最良から軟らかい傾向	
		最良から粒々感と粒離れ形	

<玄米の役目> すし米としての硬さと粒々感

+

<白米の役目> 粒々感があり、弾力のある白米

+

<白飯の役目> 加水率10%減らしてもごはん粒がしっかりして崩れていない。

+

<すしシャリ> 手握りから機械成型にまで向く。

●評価凡例 (%)

最良の上	最良の中	最良の下	良いの上	良いの中	良いの下
特A	A	A'	B	B'	C
◎	○	□	■	△	×
100~97	96~94	93~90	89~87	86~84	83~80

白 米 : ①は標準から最良を示します。

②は全て最良を示します。

すし飯 : ①は最良の中を示します。

②は最良の中を示します。

フローチャート : ①はやや粘りと粒感のあるシャリ形を示します。

②は粒感と粒離れの良いシャリ形を示します。

すし米商品 : いずれともAランクを示します。

平成28年 3月

◇検査・炊飯・測定担当/戸田 典孝

◇精米分析・総合観察/平田 孝一 上記報告は相違ありません。

株式会社アイホー炊飯総合研究所

〒442-8580

愛知県豊川市白鳥町防入60

TEL.0533-88-7544/FAX.0533-63-0471