

精米品質・粘度比較・米飯品質

試験・検査の概要

- 試験日程 2009年4月16日～4月23日
- 試験用玄米 2008年 新潟県産コシヒカリ
- 通常米 15俵 新潟県取引先の精米会社・・・MDA設備なし
- MDA米 15俵 石川県 株式会社 米屋・・・MDA設備あり

※通常米とMDA米は同じ日の同時間に精米する。

【1】結果

成分分析計

MDA米	
蛋白	5.02%
水分	13.86%
アミロース	16.50%
蛋白CM	5.83%
食味値	79

通常米	
蛋白	4.60%
水分	15.06%
アミロース	17.40%
蛋白CM	5.42%
食味値	84

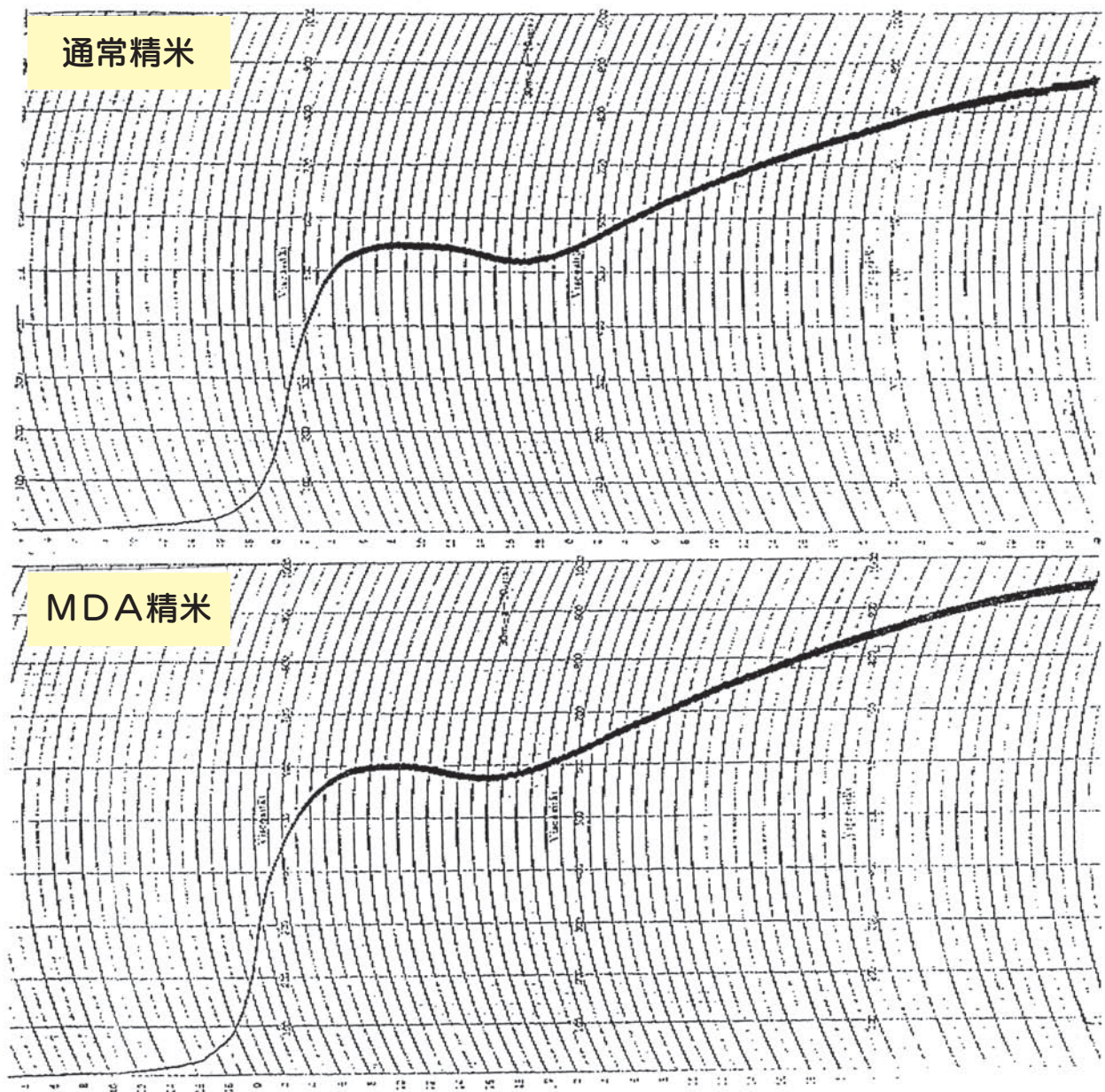
米粒判別器 (1000粒 100.0%)

MDA米			通常米		
正常粒	989粒	99.30%	正常粒	928粒	95.50%
粉状質	2粒	0.20%	粉状質	3粒	0.30%
砕粒	9粒	0.50%	砕粒	69粒	4.20%
被害粒	0粒	0.00%	被害粒	0粒	0.00%

考察

MDA米、通常米とも2008年新潟産コシヒカリを使用しているため食味値では良い結果となっている。食味値は水分に左右されるためMDA米の方が若干低い結果となった。

米粒判別では砕粒に関してMDA米の方がはるかに少なく、精米時における摩擦による破損が少ないものと思われる。



【2】粘度特性試験 アミグラフ

結 果

	MDA精米	通常精米
糊化開始温度	81℃	81℃
最高粘度	600BU	550BU
時温度	96℃	96℃
最低粘度	580BU	520BU
時温度	87℃	85.5℃
ブレイクダウン	20BU	30BU
30℃粘度	960BU	920BU

MDA精米は粘度特性が良い。このため米菓などのかきやまや、あらは焼成したときタテ浮きし食感がよく、食べやすいものになるという結果が出た。