

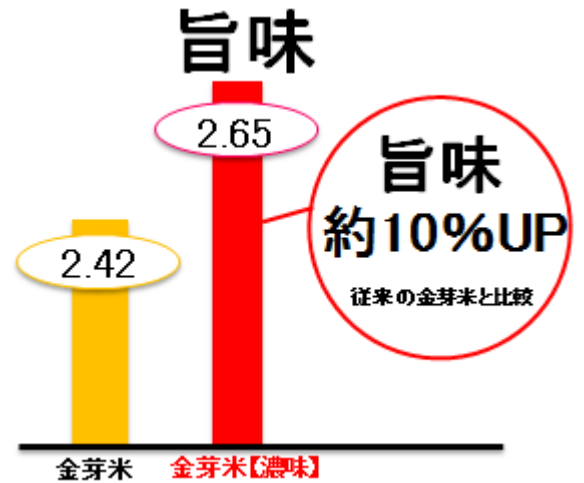
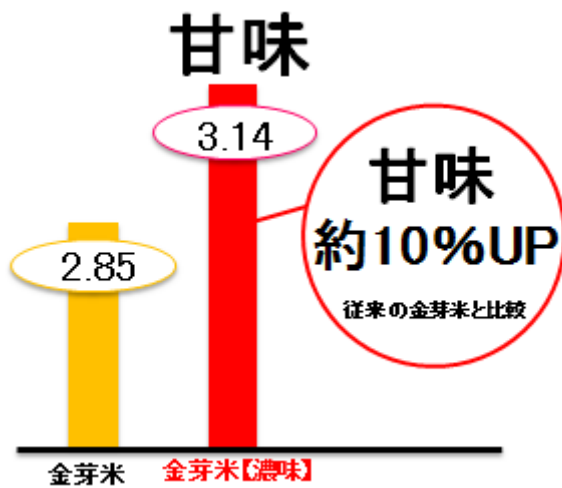
資料

1. 食味

味覚分析機関として著名な AISSY 株式会社にて同一の原料玄米を使用し分析比較したところ、「濃味」の甘味、旨味の数値に大きな差異が確認されました。

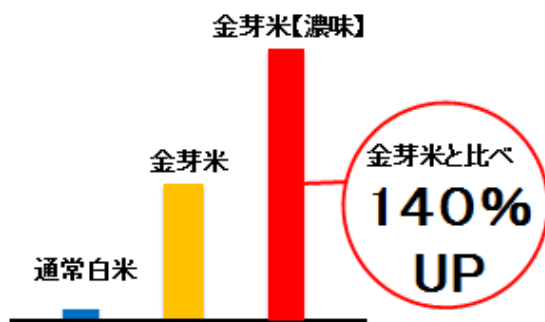
(2013/8/9調査)

米	甘味	塩味	酸味	苦味	旨味
金芽米【濃味】	3.14	1.25	1.08	1.06	2.65
金芽米	2.85	1.16	1.07	1.06	2.42

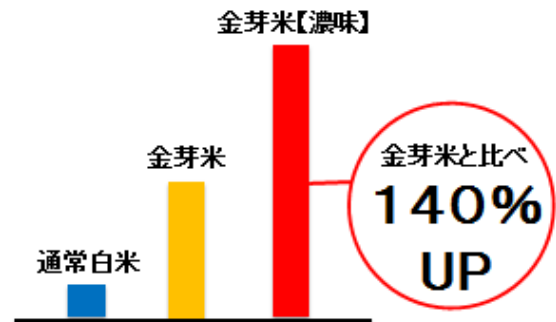


2. 栄養価 (一例)

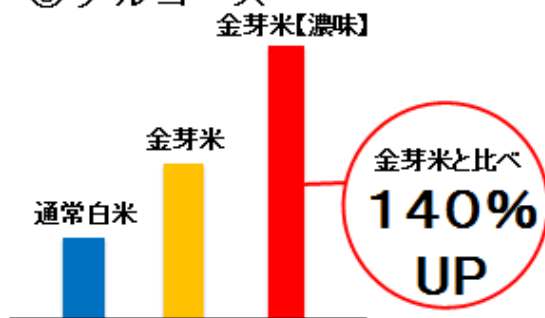
① マルトース



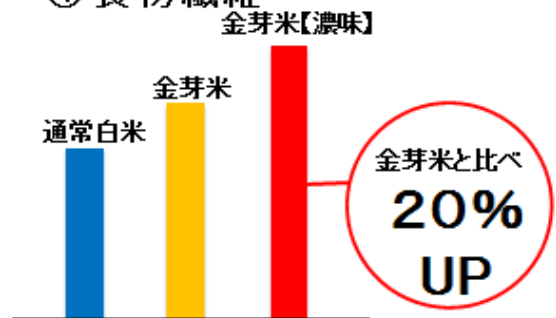
② オリゴ糖



③ グルコース



④ 食物繊維



サンプルには、同一の原料玄米を使用。

甘味・糖類：日本認証サービス㈱調べ (2013/8/30)

食物繊維：(株)日本食品分析センター調べ (2013/8/27)