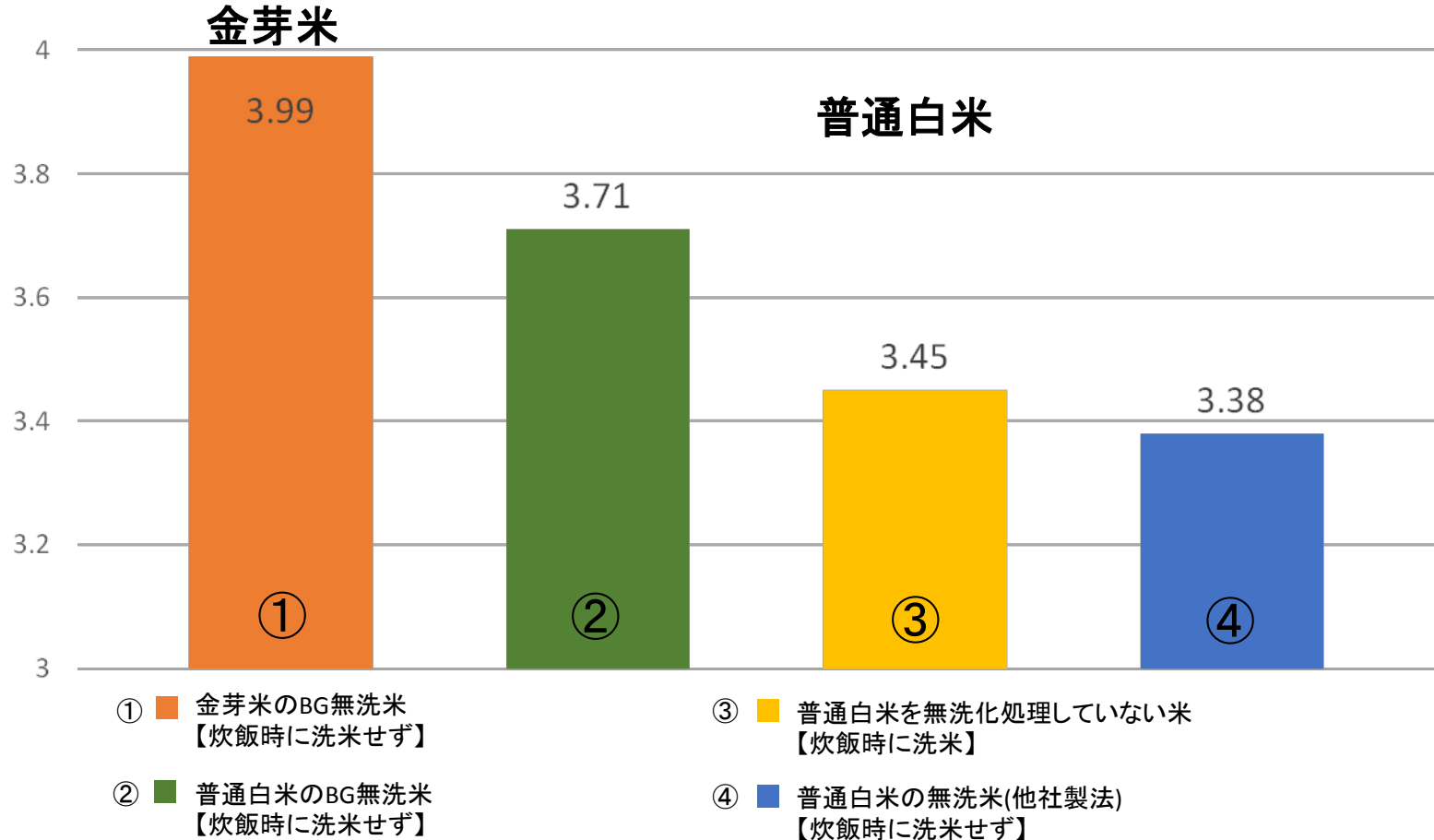


添付資料②

味覚分析結果比較

下記はAISSY株式会社の味覚センサーで測定した味覚数値の中で、食味にプラス要因の「甘味」と「旨味」の点数を足したもののから、マイナス要因の「苦味」の点数を引いた数値であり、高くなるほど美味で、0.2の差があれば誰でも味覚の違いを感じられ、敏感な人であれば0.1の差でも味覚の違いを感じられるとか。



- 註1、供試品の原料玄米は「平成26年 山口県産 ヒノヒカリ」、全て同一の原料を使用。
2、供試品はいずれも加工後、10数日経過後に適正な水加減にて炊飯して測定。
但し無洗米ではない米は炊飯直前に手で洗米して炊飯した。
3、①、②、④の無洗化处理は、精米直後に行った。
4、①、②、③の精米日は平成27年4月17日、④の精米日は平成27年4月16日に行われた。

味覚分析結果

下記はAISSY株式会社の味覚センサーで測定した試験結果を記載。

コメの種類	肌又力の取り方	甘味+旨味-苦味	甘味	塩味	酸味	苦味	旨味	コク
① 金芽米 (無洗米)	精米直後に BG無洗米機にて除去	3.99	2.78	1.22	1.11	1.1	2.31	4.12
② 普通白米 (無洗米)	精米直後に BG無洗米機にて除去	3.71	2.61	1.24	1.15	1.14	2.24	4.00
③ 普通白米	精米後、無洗化处理をせず、 10数日後の炊飯時に手洗い にて除去	3.45	2.42	1.21	1.13	1.15	2.18	3.83
④ 普通白米 (無洗米)	精米直後に BGとは異なる 無洗米機にて除去	3.38	2.37	1.23	1.12	1.13	2.14	3.77

註1、供試品の原料玄米は「平成26年 山口県産 ヒノヒカリ」、全て同一の原料を使用。

2、供試品はいずれも加工後、10数日経過後に適正な水加減にて炊飯して測定。

但し無洗米ではない米は炊飯直前に手で洗米して炊飯した。

3、①、②、④の無洗化处理は、精米直後に行った。

4、①、②、③の精米日は平成27年4月17日、④の精米日は平成27年4月16日に行われた。