

第16回 お米コンテスト食味・品質判定結果

大蔦 政司 様 B

令和1年 第16回お米コンテストに出品されたお米の判定結果です。
品質・食味判定の内容説明と平均点は下記のとおりです。

★ 品質判定機データ

	判定数値	お米 コンテスト 平均数値	
整粒	75.1%	75.6%	目標…80%以上 コシA(1等)…75%以上 コシB(1等)…70%以上
胴割れ米	0.0%	0.5%	刈り遅れ、乾燥調整などにより発生
未熟粒	20.8%	18.6%	青未熟、基部未熟、腹白米、 乳白米、その他など熟成していない粒
被害粒	2.7%	2.4%	発芽、奇形、砕け米 など
着色粒	0.0%	0.2%	斑点米、茶米 など
死米	1.4%	1.1%	青死米、白死米

★ 食味計データ

	判定数値	お米 コンテスト 平均数値	基準数値	参 考
評価値	76点	74点	75点 以上	総合評価数値目標 …80点以上
蛋白質	6.9%	6.8%	6%後半 ～7%	数字が低い程、炊きあがり時に ふっくらとした食感になる。 窒素肥料(追肥)が多いと数字 があがってしまいパサパサした 食感になる。
水分	14.6%	14.2%	14 ～15%	水分含有量
アミロース	19.5%	19.2%	19%以下	数字が低い方がおいしい。少な いほど粘りが出る。