

5章 米の品質評価 実験結果

各実験の結果をカラーで示しています。参考にしてください。

[QR](#) をクリックすると、各実験結果を表示します。

[QR1](#) 酸性指示薬による方法 結果

[QR2](#) グアヤコール反応 結果

[QR3](#) NMG 試薬 結果

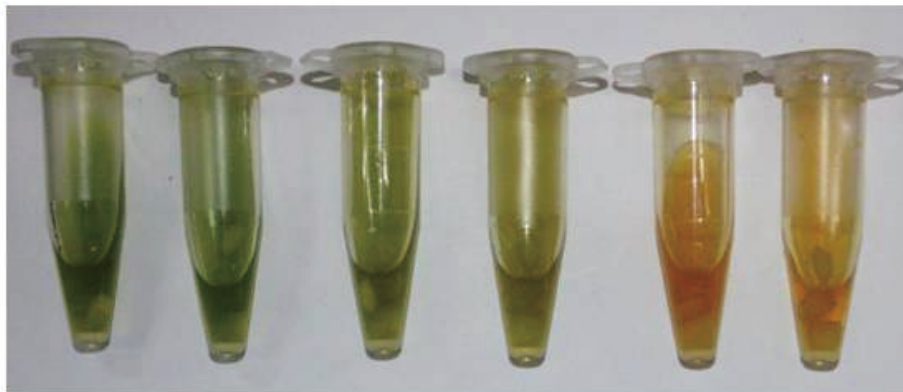
[QR4](#) コメデンブンの観察 結果

[QR5](#) 炊飯特性試験 結果

[QR6](#) アルカリ崩壊度 結果

5-4 精白米鮮度の測定

(i) 酸性指示薬による方法



5-4 精白米鮮度の測定

(ii) グアヤコール反応

米粒の呈色



液の呈色



新米

古米

新米

古米

新:古=2:1

玄米

精米

5-5 搗精度の測定

NMG 試験



玄米



残存 1



残存 2



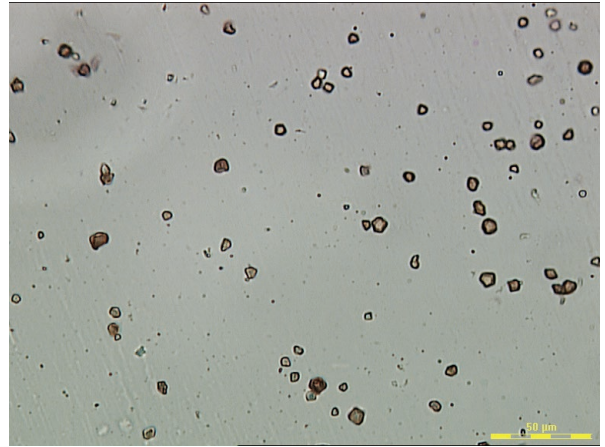
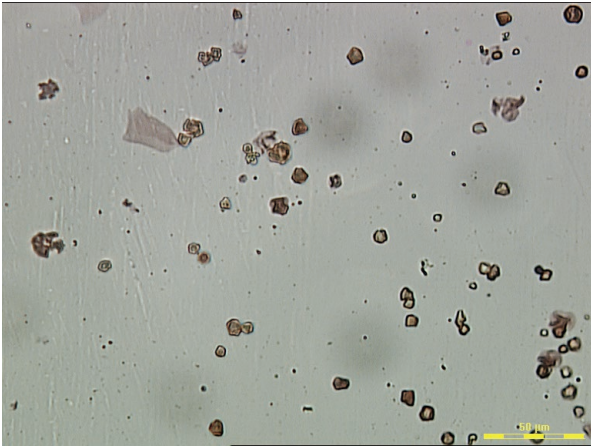
精米



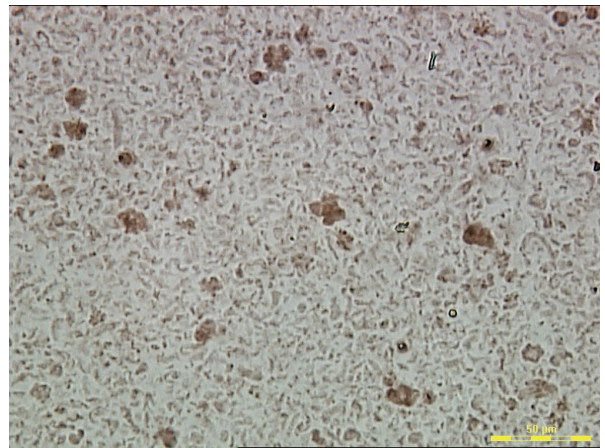
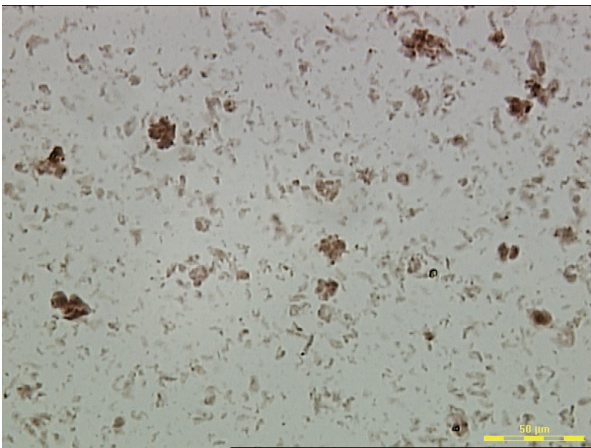
洗米

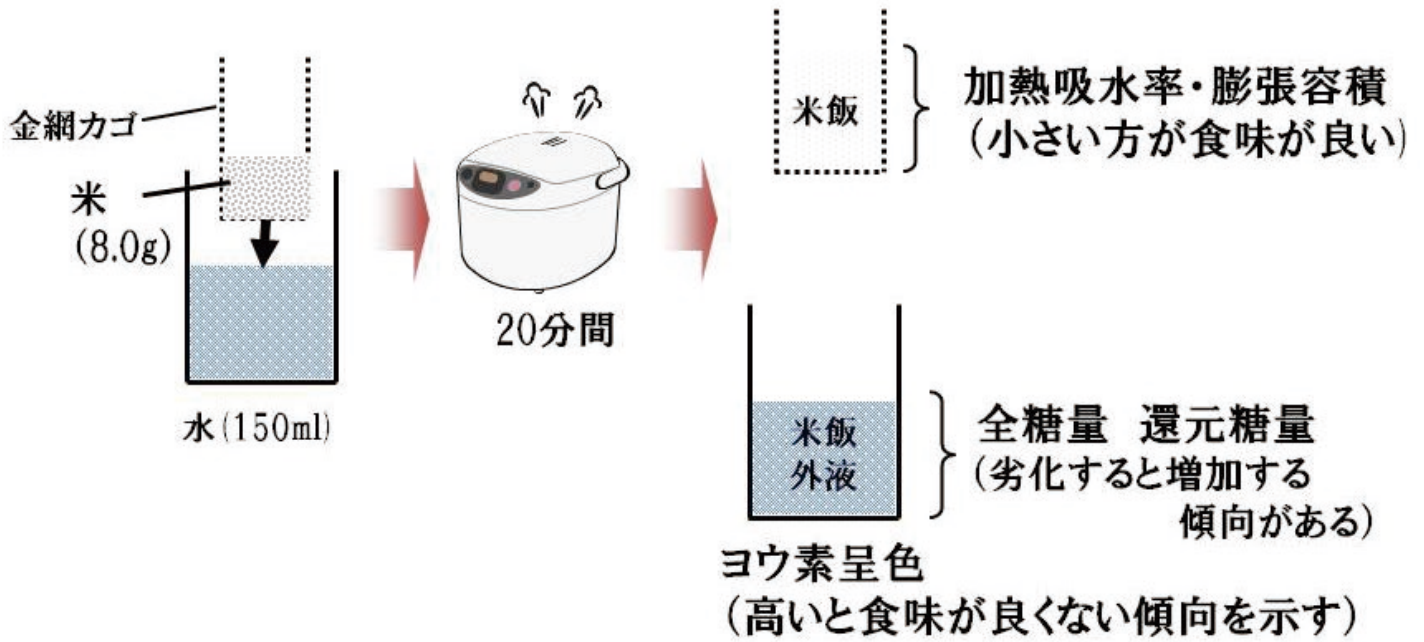
5-6 コメデンプンの観察

A 生デンプン



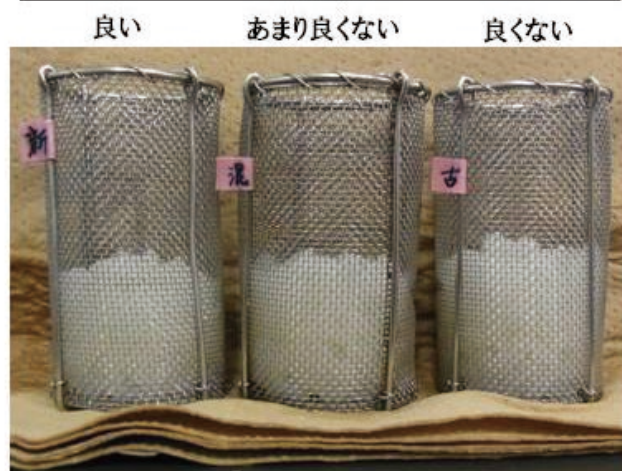
B 糊化デンプン





炊飯特性値				
例) コシヒカリ	加熱吸水率 (×100%)	膨張容積 (mL)	最大吸収波長 (nm)	660nm
鮮度が良い	2.49	22.00	547	0.191
鮮度があまり良くない	2.72	22.45	535	0.338
鮮度が良くない	2.90	31.56	549	0.476

鮮度



5-11 アルカリ崩壊度

