

お米とごはん
測定・分析

子どもたちに、
より美味しいご飯を……

学校給食は、産地米を積極的に使用している施設が多く、お米の品質も多彩です。そこで、使用するお米と炊飯後のご飯を分析し、それに使用した炊飯機の特徴を加え、最良の炊飯方法をアドバイス。子どもたちにより美味しいご飯を提供できるお手伝いをしています。

お米やごはんのさらなる品質向上に 「ごはんの顔診断」をお役立てください。

当社は、ごはんに携わって40年のデータを蓄積し、ごはんの評価方法をさらに進めて数値化し、科学的にも評価できる方法を考えてきました。そのなかで、「硬さ」「こし」「付着」「粘り」という「物理的評価」と、地域で昔から好まれる「食味」「香り」「甘さ」などの「官能評価」、さらに、お米本来の持つ「食味評価」をプラスして、総合的な評価方法を築き上げてきました。

加えて、大型炊飯機で限られた時間に大量に炊飯するためのノウハウなど、技術面のサポートも含めてごはんの品質向上に努めております。

より美味しいご飯を炊き上げるために「ごはんの顔診断」をご利用ください。



■ 「ごはんの顔診断」測定・検査項目

精米(お米)の測定項目	
精米品質	◎ 良質米率
	◎ 粉状質粒
	◎ 被害粒
	◎ 着色粒
	◎ 砕粒
	◎ 格付
精米食味	◎ タンパク質
	◎ 水分
	◎ アミロース
	◎ スコア(食味)
米粒の硬度(オプション)	○ 硬度

炊飯米(ごはん)の測定項目	
炊飯に影響	◎ 千粒重
	◎ 水浸割率
炊き上がり	◎ 重量
	◎ 顔
ほぐし後	◎ ごはん粒
	◎ 水分
	◎ 炊きムラ
食味	◎ 食感
	◎ 経時変化
咀嚼く度	◎ 物性
	◎ 経時変化
味度(オプション)	○ おねば

※同条件のお米でも、炊飯機器により測定結果は異なります。
(例) ガス式炊飯器 ⇄ 電気式炊飯器、家庭用炊飯器 ⇄ 業務用炊飯機

詳しくは営業にお問い合わせください。