

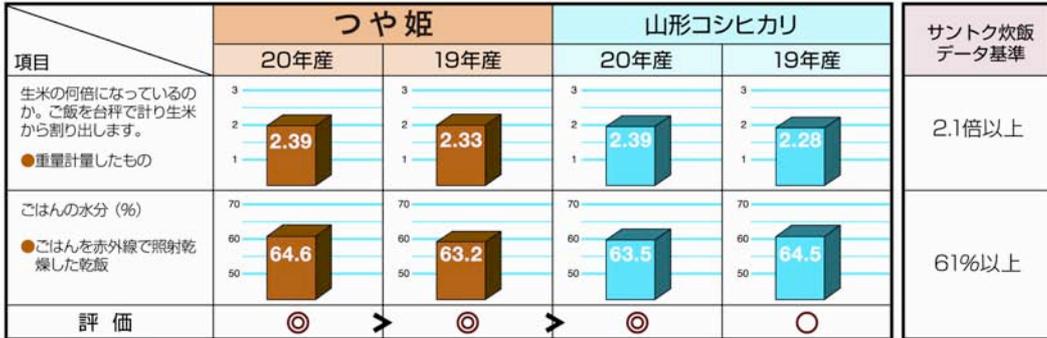
「つや姫」 炊飯試験と検査結果

—コシヒカリ以上の数値—

検査分析：株式会社サントク

試験日時：平成 20 年 11 月 13・14 日

米飯増加率及び含水率：コシヒカリより高い数値を示した。

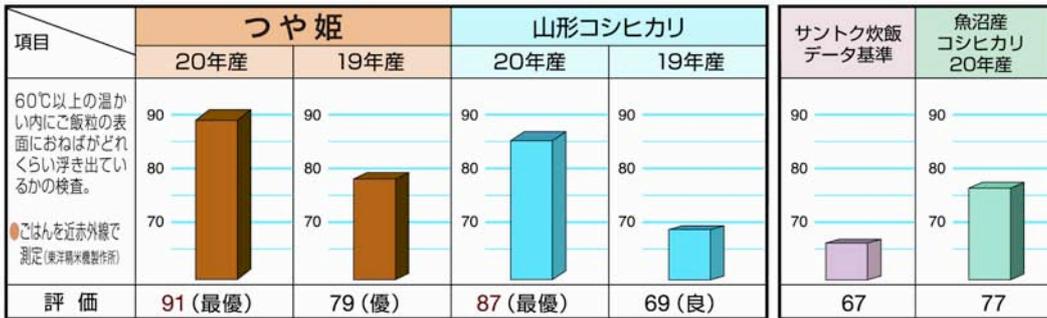


【凡例】 ◎最適 ○適 □やや適 △不適

【注】 炊飯機器は業務用炊飯機（連続炊飯機 ライスフレンド(ARS-15)・炊飯量4kg)

温かいご飯おねばの測定：コシヒカリ以上の数値を示す。

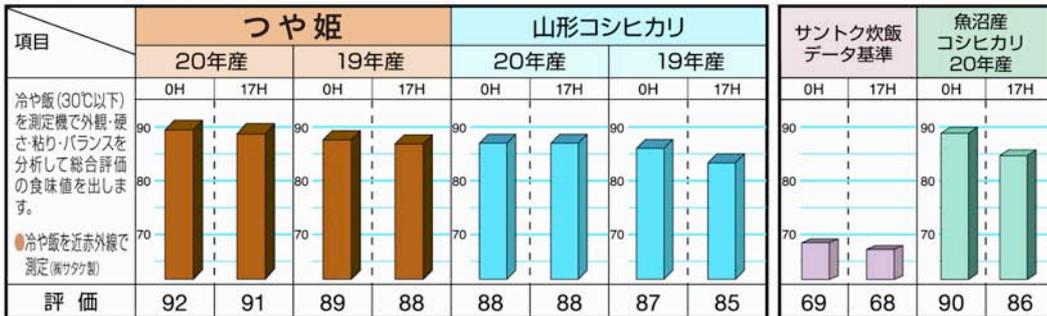
【温かいうちのおねばを計る】



【注】 味度値は東洋精米機製作所製の味度メーター（米飯専用）を使用。

食味値：コシヒカリと同等以上の高い数値を示します。

【冷飯の美味しさの食感を計る】



【注】 食味値はサタケ製作所製炊飯食味計（米飯専用）を使用。20℃に戻して測定。

サントク炊飯データ基準

	◎…最良	○…良い	□…標準
A.米飯増加率(倍)	2.35~2.45	2.25~2.35	2.15~2.25
B.米飯含水率(%)	63.5~64.5	62.5~63.4	61.5~62.4
C.味度値	80以上	75~79	70~74
D.食味値	85以上	80~84	75~79