

米飯の食味分析

今年6月下旬から7月中旬にかけて、本会の職員が当日、米飯加工委託工場の米飯を受け取り、給食時間の12時半頃に専門機関で食味分析を実施しました。

分析は米飯に近赤外線等を照射し、食味値（おいしさ）、外観、硬さ、粘り、バランス度の5項目を測定しました。

県内32工場で炊飯された米飯（白飯）の分析結果は、ほとんど「良い」に該当しており特に問題になるものはありませんでした。

＜分析結果＞

No.	炊飯工場	炊飯食味分析					No.	炊飯工場	炊飯食味分析				
		食味値 (点)	外観 (点)	硬さ (点)	粘り (点)	バランス度 (点)			食味値 (点)	外観 (点)	硬さ (点)	粘り (点)	バランス度 (点)
1	重谷製パン工場	88	9.2	5.0	9.4	9.3	17	小原製パン株式会社	89	9.3	5.0	9.6	9.4
2	栄製パン所	90	9.3	5.1	9.8	9.5	18	有限会社丸芳パン	86	8.8	5.3	9.1	8.9
3	株式会社糧配	86	8.8	5.2	9.1	9.0	19	高垣製パン所	84	8.6	5.3	8.6	8.7
4	大和屋製パン工場	86	8.8	5.3	9.0	8.9	20	Hit z総合サービス株式会社	87	9.0	5.0	8.9	9.0
5	株式会社ピーターパン	84	8.6	5.6	8.9	8.7	21	株式会社ナガヤベーカリー	85	8.7	5.1	8.7	8.8
6	有限会社村上製パン所	86	8.7	5.2	8.9	8.9	22	株式会社丸和	86	8.8	5.4	9.1	8.9
7	株式会社キャノンベーカリー	82	8.3	5.4	8.2	8.5	23	丸美弁当株式会社	86	8.8	5.1	8.9	8.9
8	有限会社小川製パン	87	9.0	5.0	9.1	9.1	24	株式会社千鳥	86	8.8	5.0	8.7	8.9
9	江種製パン株式会社	76	7.4	5.5	6.9	7.6	25	株式会社加茂川	87	9.0	4.9	9.0	9.1
10	有限会社おきな堂製パン所	85	8.7	5.3	8.8	8.8	26	東洋観光株式会社	82	8.2	5.6	8.6	8.5
11	渡邊達磨堂	86	8.8	5.2	9.0	9.0	27	株式会社ひろし本店	83	8.5	5.5	8.7	8.6
12	森下製パン所	79	7.8	5.9	8.3	8.0	28	株式会社ドーカン	86	8.8	5.3	8.9	8.8
13	村上製パン所(竹原)	90	9.4	5.0	9.7	9.5	29	有限会社オオノベーカリー	82	8.5	5.7	8.7	8.5
14	株式会社ムネツナ	84	8.5	5.5	8.7	8.7	30	嚶鳴ベーカリー株式会社	89	9.3	4.9	9.6	9.5
15	有限会社モーコ製パン工場	90	9.5	4.8	9.7	9.6	31	有限会社安国ベーカリー	85	8.7	5.3	8.8	8.8
16	越智製パン株式会社	88	9.1	4.9	9.2	9.2	32	株式会社ナガイパン	81	8.4	5.4	8.1	8.5

炊飯食味計の測定値に関する解説

<p>●食味値</p> <p style="text-align: center;">50 60 70 80</p> <p style="text-align: center;"> 悪い やや悪い 普通 やや良い 良い </p>	<p>●硬さ</p> <p style="text-align: center;">3.5 5.0 6.5 8.0</p> <p style="text-align: center;"> 柔らかい やや柔らかい 良い やや硬い 硬い </p>
<p>●外観</p> <p style="text-align: center;">3.5 5.0 6.5 8.0</p> <p style="text-align: center;"> 悪い やや悪い 普通 やや良い 良い </p>	<p>●粘り</p> <p style="text-align: center;">3.5 5.0 6.5 8.0</p> <p style="text-align: center;"> 悪い やや悪い 普通 やや良い 良い </p>
<p>●バランス度…“硬さ”と“粘り”とバランス</p> <p style="text-align: center;">3.5 5.0 6.5 8.0</p> <p style="text-align: center;"> 悪い やや悪い 普通 やや良い 良い </p>	