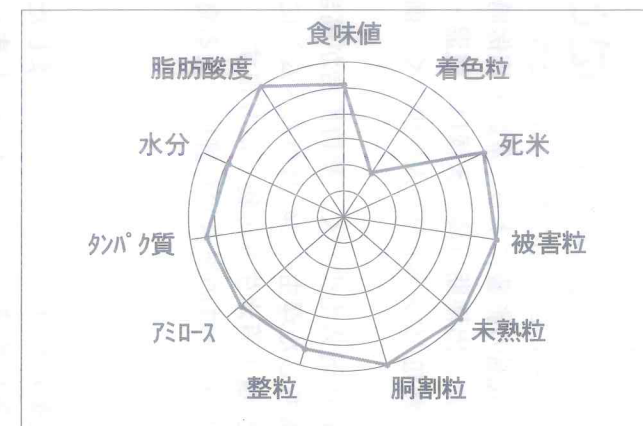


平成28年産米 お米通信簿  
品質診断結果表

平成28年12月3日

伊藤 司 殿	
住所： 0401-3000532 浅舞 中島	
電話： 0182-24-0856	生産者コード 4420100300005
品種名： めんこいな	初期登録階層
品質判定	
内部品質 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">B</span>	外観品質 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">B</span>
総合品質 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">B</span>	



	測定結果	目標値	結果
食味計測定結果	アミロス	18.9 (%)	20.0以下 ○
	タンパク質	6.0 (%)	6.5以下 ○
	水分	13.8 (%)	14.0~15.0
	脂肪酸度	14.4 (mg/100g)	18.0以下 ○
	食味値	77	75以上 ○
穀粒判別器測定結果	整粒	85.6 (%)	80.0以上 ○
	胴割粒	2.0 (%)	5.0以下 ○
	未熟粒	11.9 (%)	15.0以下 ○
	被害粒	0.1 (%)	2.0以下 ○
	死米	0.1 (%)	2.0以下 ○
	着色粒	0.2 (%)	0.1以下
	白度	19.2	16.0以上 ○
	千粒重	22.9 (g)	22.0以上 ○

美味しい米づくりのための改善ポイント

タンパク値が低く、良好な結果です。  
過乾燥気味です。14.0~15.0の適正水分で仕上げましょう。  
非常に食味値の高い米です。来年度も同品質の米づくりを行ってください。  
非常に整粒歩合の高い米です。来年度も同品質の米づくりを行ってください。  
未熟粒の混入率に特に問題はありませんが、より適正な調整に努めてください。

- この品質診断のお米は、あなたの初検査時のサンプルで診断されています。
- 食味、品質の向上のため、常に一步上の米づくりに努めましょう。
- 営農に関するお問い合わせは、JA各営農センターまでお願いします。
- この品質結果は、穀粒判別器・食味計による計測値ですので、実際の検査結果と異なります。(特に整粒数値が5~8%高い数値となっております。)