

受付番号 : K151080  
作成日 : 2015年12月11日

名古屋農楽倶楽部 御中

株式会社 **サタケ** 穀物分析センター  
〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2-30  
TEL(082)420-8714 FAX(082)420-0005

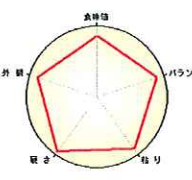
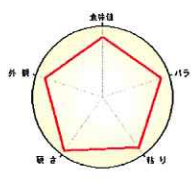
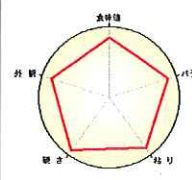
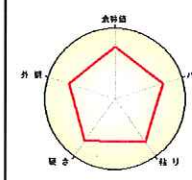
承認署名者	検証者
	

### 穀物性質分析結果報告書

ご依頼の検体について分析試験結果を、次の通りご報告いたします。

検体数	4 点
ご依頼日	2015年12月1日
検体受領日	2015年12月2日
分析実施日	2015年12月10日～12月11日
分析担当者	水岡美浪
分析項目	<input type="checkbox"/> 一般分析( ) <input type="checkbox"/> 米粒食味分析 <input checked="" type="checkbox"/> 炊飯食味分析 <input type="checkbox"/> とう精度 <input type="checkbox"/> 外観品質( ) <input type="checkbox"/> 新鮮度分析 <input type="checkbox"/> 硬さ粘り分析 <input type="checkbox"/> その他( )
分析方法	炊飯食味計 STA1A(サタケ製)を用いて測定しました。
分析結果	<分析結果>をご確認ください。

〔分析結果〕

分析項目		検体名			
		H-2 H27年 愛知県産 あいちのかおり 精米	H-3 H27年 愛知県産 あいちのかおり 精米	H-4 H27年 愛知県産 あいちのかおり 精米	M-0 H27年 岐阜県産 あいちのかおり 無洗米
炊飯食味分析	食味値 (点)	86	85	85	73
	外 観 (点)	8.8	8.7	8.6	6.9
	硬 さ (点)	5.2	5.3	5.4	6.3
	粘 り (点)	9.0	8.8	8.8	7.5
	バランス (点)	8.9	8.8	8.7	7.2
	チャートグラフ				

<添付資料>

## 炊飯食味計の測定値に関する解説

— テスト炊飯した白飯の場合での目安 —

● 食味値					
● 外観					
● 硬さ					
● 粘り					
● バランス度・・・“硬さ”と“粘り”とのバランス。					