

「しずく媛」品質安定化のための簡易評価法の確立

- 「しずく媛」による産地の育成及び日本酒のブランド化と販売促進 (H19~21) -
愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 宮岡 俊輔

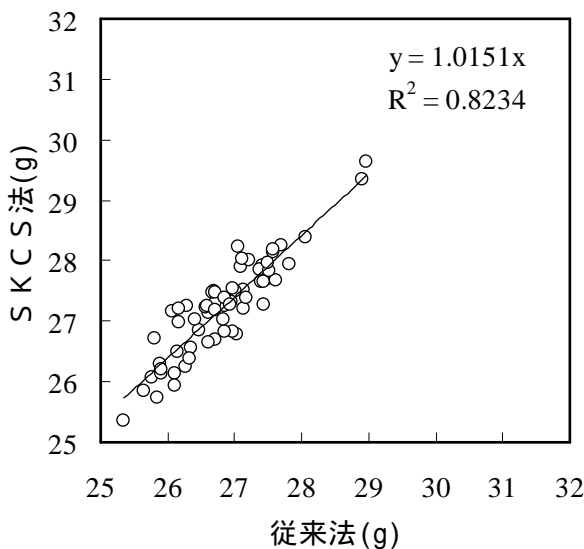
愛媛県で独自に開発された酒米新品種「しずく媛」の品質安定化を図るため、玄米の粒度分布を簡単に測定する方法を確立しました。

方法 (利用した装置)

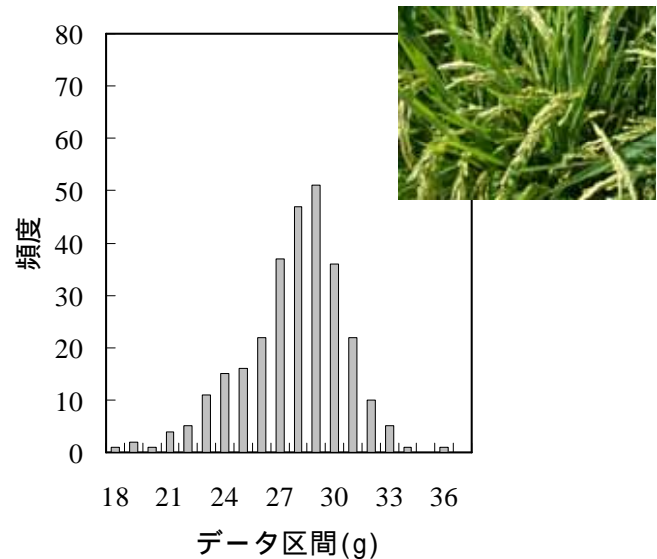


装置名：ペルテル社SKCS4100。小麦や大麦で精麦特性（主に固さ）を把握するために用いられています。
本装置は固さと同時に、重さと水分を測定することができます。そこで、本装置の玄米粒度分布測定への利用を検討しました。

従来法との相関



しずく媛の粒度分布



- ・玄米の重さ(千粒重)の測定で、高い相関が示されました。
- ・従来法では、前処理・水分測定を含め測定に約半日を要していました。本法では、前処理することなく、5分程度の短時間で測定することができました。

- ・本法には、1粒ずつ測定するという特徴があります。その特徴を利用すると、このような粒度分布図を簡単に得ることができます。
- ・粒がそろうことは、醸造適性として大切なもので、品質のよい酒米の重要な要件です。

5分程度と短時間の測定で玄米の粒度分布を得ることができる簡易評価法を確立しました。この方法で測定した玄米の粒度分布を評価指標とすることで、「しずく媛」の品質のさらなる安定化が期待されます。