

作成日:平成 21年12月18日
 受付番号: K090754(再発行)

オフィスサンライズ 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。
 ご査収の程、よろしくお願い致します。

検体数	1 点
ご依頼日	2009年12月7日
検体受領日	2009年12月8日
分析実施日	2009年12月16日 ~ 12月18日
分析担当者	福本裕美
分析項目	<input type="checkbox"/> 一般分析() <input checked="" 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()
分析結果	1-1. 米粒食味分析結果、2-1. 炊飯食味分析結果をご確認ください。
分析方法	1-2、2-2. 分析方法および分析機器をご確認ください。

1-1. 米粒食味分析結果

検体	年 産	H21
	品 種	コシヒカリ
	産 地	福島
	検体の種類	精米
米粒食味分析	食味値(点)	89
	アミロース(%)	17.6
	たんぱく質(%)	5.4
	水分値(%)	14.6

注記)アミロースの値は参考値としてください。

1-2. 分析方法および分析機器

測定項目	分析方法	分析機器名	分析機器型式
米粒食味分析	サタケ米粒食味計取扱手順書	米粒食味計	RCTA11A

2-1. 炊飯食味分析結果

検体	年産	H21
	品種	コシヒカリ
	産地	福島
	検体の種類	精米
炊飯食味分析	食味値 (点)	87
	外観 (点)	8.9
	硬さ (点)	5.3
	粘り (点)	9.3
	バランス (点)	9.1

2-2. 分析方法および分析機器

測定項目	分析方法	分析機器名	分析機器型式
炊飯食味分析	サタケ炊飯食味計取扱手順書	炊飯食味計	STA1A