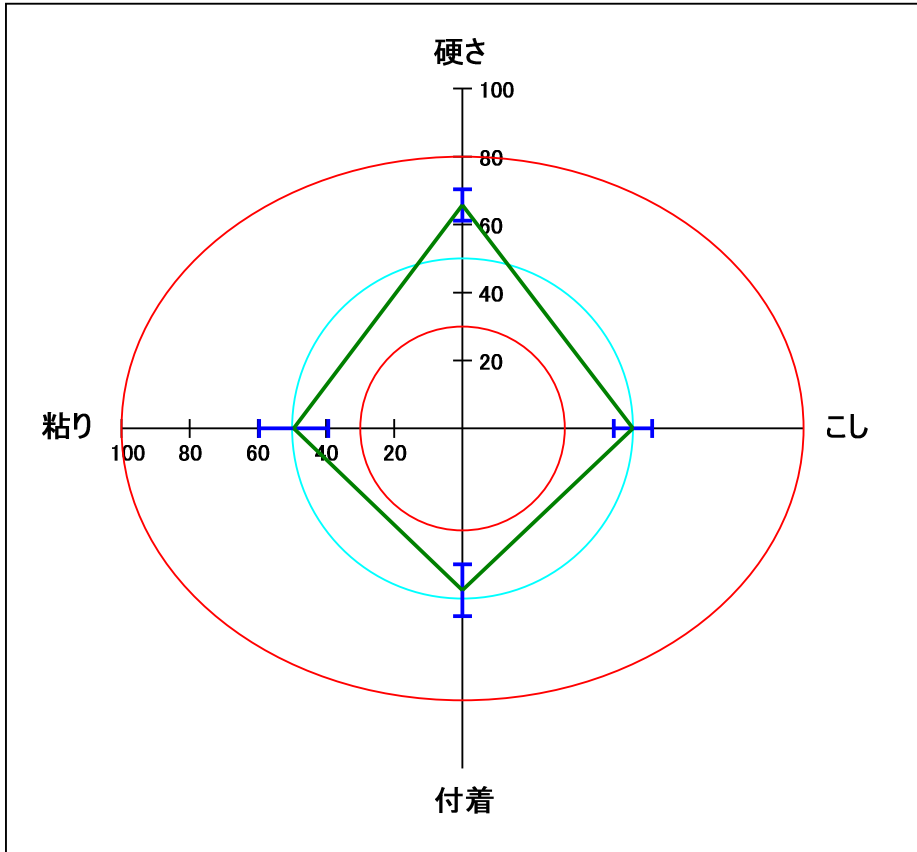


## テンシプレッサーによる米飯の食感結果

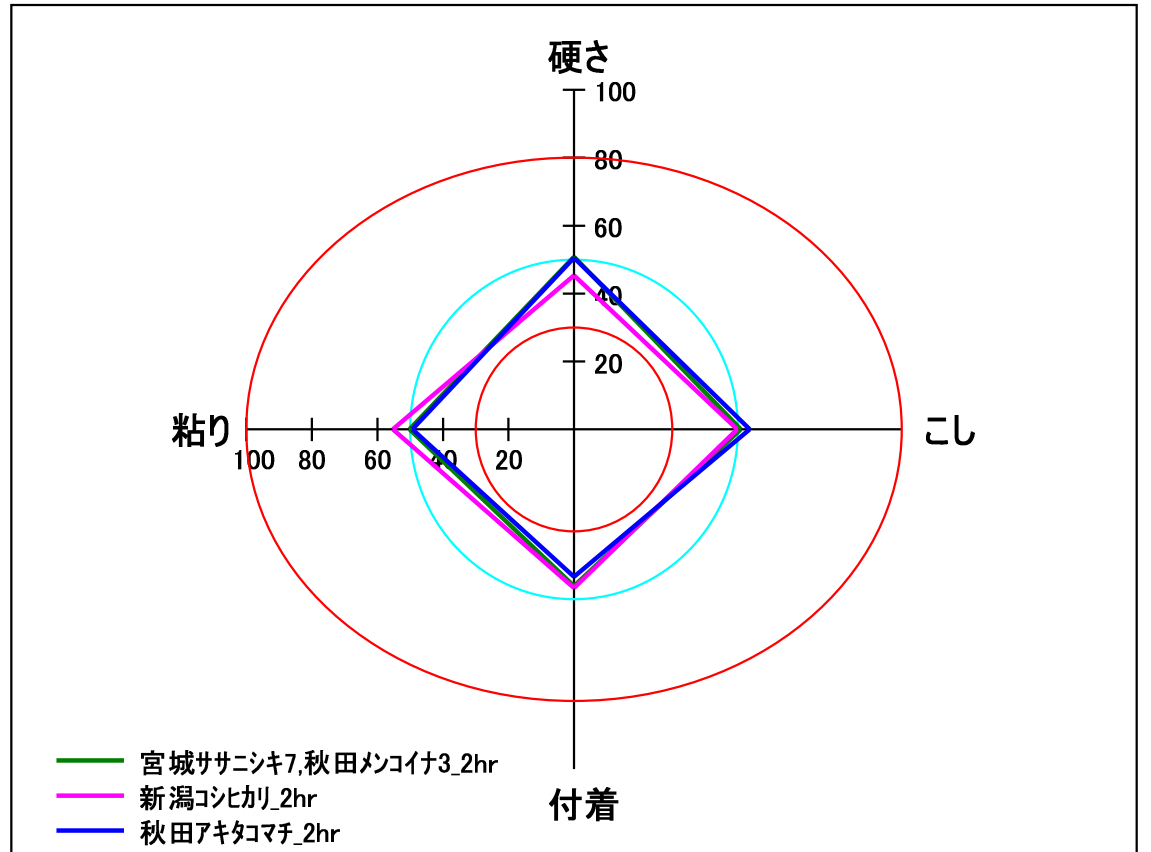
試料名	硬さ	こし	付着	粘り	試料厚
芽ぐみ米	65.73	49.94	47.6	49.52	10.39

試料名	硬さ	こし	付着	粘り	厚さ
宮城ササニシキ7,秋田ムコイナ3	50.79	50.91	46.12	50.2	10.29
新潟コシカ	45.38	49.83	46.66	55.34	10.41
秋田アキタコマチ	50.51	53.66	43.44	49.3	10.32

(全て白米)



炊き上がり8時間後



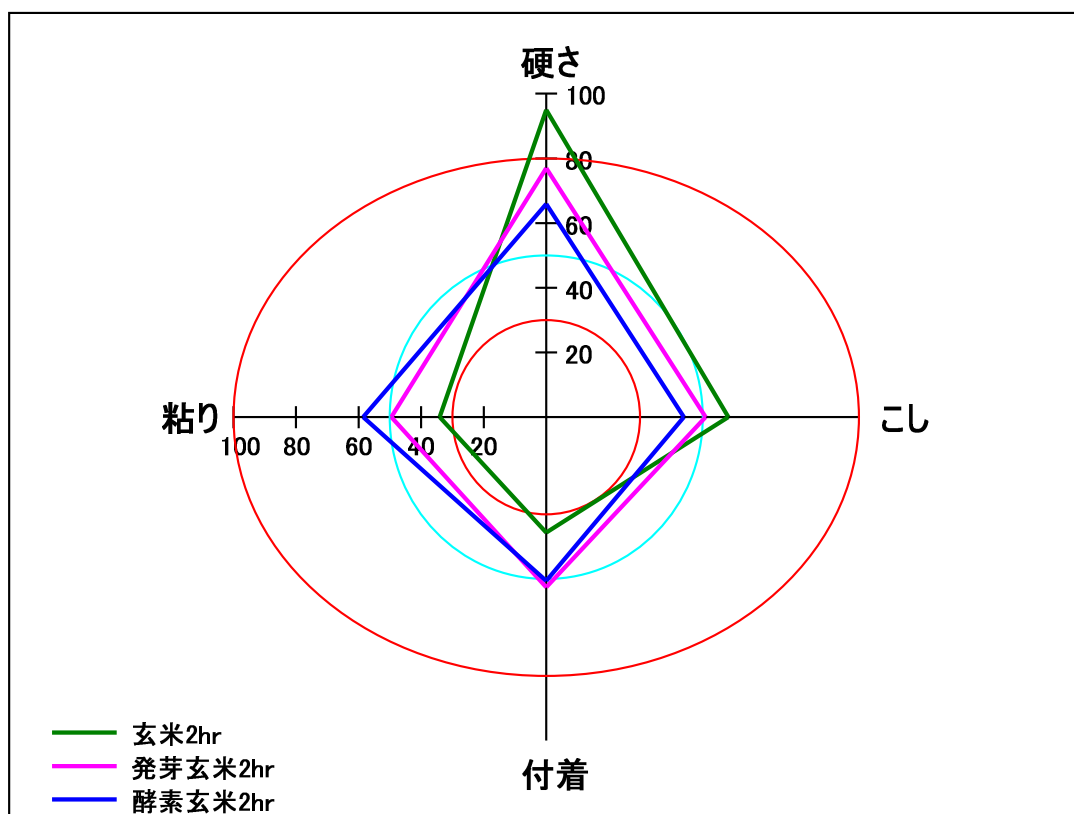
炊き上がり2時間後

※青色の円がおいしいと感じる食感の値です。

★ 芽ぐみ米は少し固めの結果が出ていますが、炊き上がり8時間後(芽ぐみ米)と炊き上がり2時間後(白米)の差が出たと考えられます。また、芽ぐみ米を炊く時には浸漬水を少し多めに入れると白米を炊いたときと同じような食感になります。

## テンシプレッサーによる米飯の食感結果

試料名	硬さ	こし	付着	粘り	厚さ
一般的な玄米	95	58.21	35.65	34.07	10.3
一般的な発芽玄米	77.04	50.93	52.6	49.54	9.92
一般的な酵素玄米	65.92	44.03	50.57	58.59	9.6



炊き上がり2時間後

※青色の円がおいしいと感じる食感の値です。

★ 一般的な玄米、一般的な発芽玄米、一般的な酵素玄米を使用して測定しました。