

砕粒等が混入した精米の食味試験等調査（仕様書抜粋）

1 件 名

砕粒等が混入した精米の食味試験等調査

2 調査目的

平成 24 年 6 月 25 日開催の第 18 回消費者委員会食品表示部会において、参考資料として「砕粒の混入率別食味試験の結果について」（一般社団法人日本精米工業会が実施。）を提出したところ、委員からより多くのデータの提出を求める指摘があった。このため、改めて食味試験を行ない、併せて使用した精米の理化学検査も実施し、「玄米及び精米品質表示基準」の見直しに係る基礎資料とすることを目的とする。

3 調査の概要

受注者は、食味試験を実施するに当たり学識経験者、消費者団体、事業者からなる検討会を設置し、検討会で決定した方法で食味試験を実施する。併せて食味試験で使用した試験対象米について理化学検査を行う。

また、一般消費者を被験者とした食味試験を、試験対象米と同一のもので実施することとする。

4 作業内容

(1) 検討会の設置について

受注者は、食味試験を実施するに当たり学識経験者、消費者団体、事業者等（5 名以上）からなる検討会を設置し、2 回程度開催し、以下の事項について検討する。

食味試験について

食味試験に関する、試験方法、試験対象米、試験項目、試験内容、被験者等について検討を行なう。

理化学検査について

理化学検査の検査項目について検討を行なう。

検査結果の評価

食味試験及び理化学検査から得られたデータについて、砕粒の食味への影響について、評価検討を行なう。

(2) 食味試験について

検討会で決定された方法（試験方法、試験対象米、試験項目、試験内容、被験者等）で実施する。

検討会で決定された4種類程度の精米（単一原料米2種類程度、複数原料米2種類程度。）を使用し、砕粒等を一定の比率（0～20％程度を3パターン程度（例：5％・10％・15％等））で混ぜて実施する。

また、上記と同一の精米を使用し、一般消費者（20名程度）を被験者とした食味試験を実施する。

(3) 理化学検査について

受注者は、食味試験結果における評価の参考とするため、科学的データを取得することを目的として、食味試験に供する精米における、理化学検査を実施する。

検査項目については、以下のとおりとするが、必要に応じて検討会の意見を聞き項目を増やすこととする。

たんぱく質

水分

その他（検討会で指示された項目）

（例 アミログラフ、アミロース、ヨード呈色度 等）

（以下略）