

お米のサイエンスQ&Aハンドブック の概要

Part 1. 生産・育種関係

- 1 - 1. 乳白粒や基部未熟粒はどのような気象条件になると発生しますか。
- 1 - 2. 気温が高くなると何故、玄米が白濁しますか。白濁を低減するには、どのような方法がありますか。
- 1 - 3. 胴割粒の発生要因と胴割粒が発生する気象条件を教えてください。

その他合計 20 項目

Part 2. 玄米・精米関係

- 2 - 1. 普通精米と無洗米の賞味期限を教えてください。
- 2 - 2. 無孔袋包装、脱気包装は、有孔袋包装より品質保持効果がありますか。
- 2 - 3. 窒素ガスや炭酸ガス包装(冬眠密着包装)は米の品質保持に効果がありますか。

その他合計 35 項目

Part 3. 炊飯関係

- 3 - 1. 普通精米および無洗米の容積重はどれぐらいですか。また、一合（約180ml）の精米重量はどれぐらいになりますか。
- 3 - 2. 一合計量カップ（約180ml）で計量した場合、計量の個人差はどれだけありますか。
- 3 - 3. 米を洗った場合とといた場合では、米粒表層部が剥がれる量にどれくらい差が見られますか。また、米を洗った場合とといた場合では、どちらの方が食味が良くなりますか。

その他合計 37 項目

Part 4. 測定関係

- 4 - 1. においセンサーの利用状況はどのようになっていますか。また、現在実用化されているセンサーの種類としては、どのようなものがありますか。
- 4 - 2. アルカリ崩壊度とはなんですか。どのようにして測定しますか。
- 4 - 3. タンパク質含有量の測定方法を教えてください。

その他合計 16 項目

Part 5. 虫・微生物関係

- 5 - 1. 貯穀害虫とはどのような虫ですか。
- 5 - 2. 貯穀害虫の一世代の日数はどれぐらいですか。
- 5 - 3. 米を加害する代表的なカビにはどのようなものがありますか。

その他合計 11 項目

Part 6. 環境関係

- 6 - 1. 米のカドミウムの基準値は0.4ppm以下ですが、その他の重金属、鉛・水銀・ヒ素の基準値はいくらですか。
- 6 - 2. 微小粒子状物質 (PM2.5) がイネ (米) に対して影響するでしょうか。
- 6 - 3. 精米工場における騒音の基準はどのようになっていますか。

その他合計 9 項目

Part 7. 制度関係

- 7 - 1. 有機農産物と減農薬栽培農産物の違いは何ですか。
- 7 - 2. アレルギー表示制度に米は含まれますか？また、米のアレルゲンにはどのようなものがありますか？
- 7 - 3. カドミウムや残留農薬など米の残留基準はどのようになっていますか。

その他合計 16 項目

Part 8. その他

- 8 - 1. 米の構造を教えてください。
- 8 - 2. 米の成分を教えてください。
- 8 - 3. 糠や胚芽の成分を教えてください。

その他合計 8 項目