



米の中身評価

食味計による非破壊食味検査に加え、炊飯玄米の抗酸化力と9種類のミネラルを測定することで米の中身評価を行います。測定結果は弊社データベース内にある玄米の平均値と比較することができ、相対的に中身を数値化する事も可能です。また、白米の評価も受け付けております。

■ 非破壊食味検査：美味しさの指標となります

水分・タンパク質含量・アミロース含量・脂肪酸度・食味値で評価いたします。

※各項目に関する詳細は、[お問い合わせ](#)ください。

[非破壊食味検査を見る >](#)

■ 抗酸化力（植物ストレス耐性力）：窒素代謝（同化）や糖代謝の指標となります

玄米は抗酸化力（植物ストレス耐性力）を有しています。

玄米のチカラを測定し、一般流通品の平均値を比較することができます。

[抗酸化力分析を見る >](#)

■ ミネラル一斉分析：栽培評価や栄養素の可視化をすることができます

ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅、マンガンの9種類を測定します。

土壌ミネラル診断、重金属分析も受け付けております。

詳しくは[お問い合わせ](#)ください。

[各種ミネラル分析を見る >](#)

分析価格について

玄米の分析	価格（税抜）
非破壊食味検査	¥4,000
抗酸化力（植物ストレス耐性力）※	¥16,000
ミネラル一斉分析	¥40,000

- 分析対象：玄米、精白米
- 必要検体量：生試料 500g程度

※ ESR法によるスーパーオキシド消去活性を測定