

糊化特性測定装置による米粉の比較



糊化特性測定装置(RVA;Rapid Visco Analyzer)を用いることにより、温度を変化させた際の澱粉懸濁液の粘度を測定し、糊化特性を評価できます。

1. 試料および方法

柏餅などの材料となる「うるち米粉」と、大福の皮(求肥)などの材料となる「もち米粉」を試料としました。測定した各試料の水分値をもとに、乾物換算で試料濃度が同一となるように水を加え、温度を50°Cから93°Cの間で上昇および下降させたときの粘度を連続測定し、RVA粘度曲線を得ました。

2. 結果

2種類の米粉懸濁液のRVA粘度曲線を図に示します。この曲線から読み取った糊化特性値を表に示します。

もち米粉のほうが、うるち米粉よりも低い温度で糊化(粘度が上昇)し、冷めたあとも硬くなりにくいことがわかります。

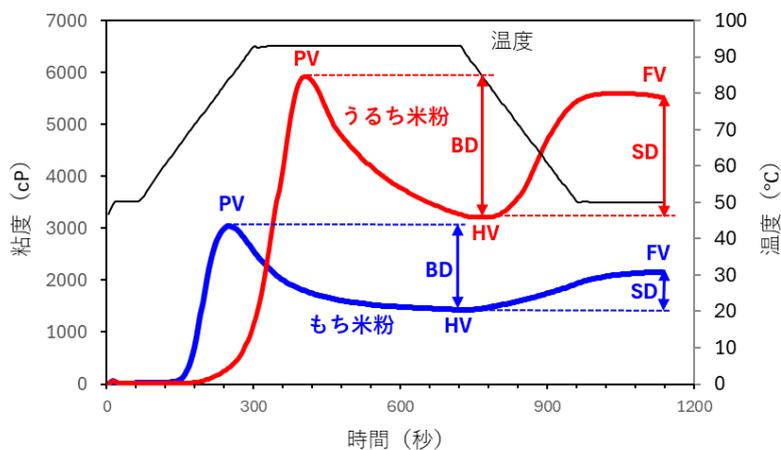


図 RVA 粘度曲線

表 糊化特性測定結果

	糊化開始温度 PT(°C)	最高粘度 PV(cP)	最高粘度時温度 Pkt(°C)	最低粘度 HV(cP)	最終粘度 FV(cP)	ブレイクダウン BD(cP) ^{※1)}	セットバック SB(cP) ^{※2)}
うるち米粉	65.7	5917	93.0	3207	5522	2710	2315
もち米粉	59.0	3036	83.6	1427	2152	1609	725

※1) ブレイクダウン BD は、最高粘度 PV から最低粘度 HV を引いた値です。

※2) セットバック SB は、最終粘度 FV から最低粘度 HV を引いた値です。

3. ご利用料金例

※ あくまで参考価格です。試験内容によって料金は変わりますことをご了承下さい。
ご不明な点等ありましたらお問い合わせください。

2026年2月2日時点

試験項目	項目コード	単価 (税込み)	中小企業	点数	小計	中小企業
			一般企業		(税込み)	一般企業
水分 [1試料につき]	TC11111	¥4,200 ¥5,570	2	¥8,400 ¥11,140		
糊化特性測定装置によるもの [1測定につき]	TC12611	¥6,030 ¥12,070	2	¥12,060 ¥24,140		
	合計		中小企業 一般企業		¥20,460 ¥35,280	