



お米の検査について

当センターでは、安全で安心な学校給食用物資の供給を図るため、年3回学期毎に、外部検査機関に委託して、お米の検査を実施しています。検査項目は次のとおりです。検査結果は関係市町教育委員会へ報告しています。

今後とも、計画的、適切に検査を行い、安全・安心な物資の供給に努めていきます。

<検査項目について>

1 玄米の残留農薬検査

残留農薬とは、米作りに使用した農薬が玄米に残ってしまっていることを指します。玄米の中で残留農薬が一番残るのは、玄米皮であるヌカ部分です。ガスクロマトグラフ質量分析計などを用いて残留農薬(指定66項目)の一斉定量分析を実施し、各農薬が食品衛生法の規格基準値以下であるかを検査しています。この基準値は各農薬毎に、ppmの単位で設定されています。(1ppmは、1mg/1kg)

2 玄米のDNA鑑定

米のDNAは、約3億8千万対からなるとされており、品種が異なればDNA塩基配列が異なってきます。定性分析により、指定された品種と間違いないものか、他の品種が混入していないかを鑑定します。なお、検査の結果、他の品種が認められた場合は、さらにその混入割合を調べるための定量検査を実施しています。また、指定した品種と異なる場合は、品種特定検査を実施します。

3 玄米のカドミウム分析

カドミウムは、鉱物や土壌などの中に天然に存在する重金属です。お米に含まれるカドミウムは、栽培中に水田の土壌から吸収され蓄積したものです。原子吸光光度法により、食品衛生法の規格基準値(0.4ppm)未満であるかを検査しています。

4 精米の品位分析、鮮度判定、成分分析

(1) 品位分析

水分、被害粒、着色粒、粉碎、粃、粃以外の異物の割合を調べています。

(2) 鮮度判定

精米に含まれている脂質は、時間の経過と共に酸化して脂肪酸になるため、品質劣化が進むとpHが低下します。鮮度判定指示薬を用い精米1粒毎のpHを調べることで、お米の新鮮度を調べています。

(3) 成分分析

成分的には、タンパク質およびでん粉の含有量とその組成が食味に関係するとされています。タンパク質の含有量の多い米は炊飯時の給水が阻害されるために、硬く、食味は低下します。また、でん粉中のアミロースが多いお米は、粘りが少なくパサパサします。食味計を用いタンパク質とアミロースの割合を調べています。

(参考:http://www.kokken.or.jp/infosystem03_03.html)

