

麦の品質を判定する農産物検査とランク区分の概要



農産物検査(1等・2等・規格外)

主として物理的性状に基づき、製粉歩留により格付け

外形的要件にしたがって格付け

粒の性状:容積重(比重)、整粒割合(割れ等がない)、水分等
異物混入:被害粒(発芽、病害、虫害等による損傷)等

物理性

化学性

ランク区分(A~D) 17年産~

理化学測定による、成分に着目した品質評価

一定の成分について、評価基準を設定し、達成項目数に応じてランク付け

小麦の場合:たんぱく、灰分(くすみ)、容積重、
フォーリングナンバー(でん粉粘度)

【参考】銘柄区分(~)

麦作経営安定資金等における、産地、品種等による品質評価基準

出回り数量が多く、市場評価や実需者の加工適性評価が高い、県の奨励品種が上位区分

ランク区分も16年産までは銘柄区分と同一