

JAS
0027

日本農林規格
JAPANESE AGRICULTURAL
STANDARD

低たん白加工処理玄米の包装米飯

Processed low protein brown rice pack

2022年 9月 6日 制定

農林水産省

目 次

	ページ
1 適用範囲	1
2 引用規格	1
3 用語及び定義	1
4 生産行程に関する基準	1
4.1 一般	1
4.2 原料玄米	1
4.3 低たん白質等加工処理	2
4.4 炊飯処理	2
附属書 A	3

まえがき

この規格は、日本農林規格等に関する法律第4条第1項に基づき、一般社団法人メディカルライズ協会から、日本農林規格原案を添えて日本農林規格を制定すべきとの申出があり、日本農林規格調査会の審議を経て、農林水産大臣が制定した日本農林規格である。

この規格の一部が、特許権、出願公開後の特許出願又は実用新案権に抵触する可能性があることに注意を喚起する。農林水産大臣及び日本農林規格調査会は、このような特許権、出願公開後の特許出願及び実用新案権に関わる確認について、責任はもたない。

低たん白加工処理玄米の包装米飯

Processed low protein brown rice pack

1 適用範囲

この規格は、低たん白加工処理玄米の包装米飯について規定する。

2 引用規格

この規格には、引用規格はない。

3 用語及び定義

この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。

3.1

低たん白加工処理玄米の包装米飯

箇条4の要求事項を満たす包装米飯

3.2

低たん白質等加工処理

玄米のたん白質、カリウム及びリンの含有量を低減させ、玄米の機能性成分（ γ -オリザノール及び食物繊維。以下同じ。）の含有量を維持させる加工処理

3.3

表面加工処理

原料玄米にたん白質分解酵素液を浸透させるよう、研削、スチーム加工等によって原料玄米の表面に傷をつける加工処理

4 生産行程に関する基準

4.1 一般

低たん白加工処理玄米の包装米飯の生産行程においては、4.2～4.4に規定する事項を管理しなければならない。

注記 本規格に基づく生産行程管理を行った最終製品の各成分（たん白質、カリウム、リン、 γ -オリザノール及び食物繊維。以下同じ。）の含有量は、**附属書 A**を参照。

4.2 原料玄米

4.2.1 原料玄米は、4.3の低たん白質等加工処理に適したものでなければならない。

注記 低たん白質等加工処理に適した原料玄米の品種には、媛育 83 号、春陽等がある。

4.2.2 原料玄米は、**4.3** の低たん白質等加工処理を促進させるために、表面加工処理が施されたものでなければならない。

4.3 低たん白質等加工処理

低たん白質等加工処理の方法は、最終製品のたん白質含有量が 280 mg/100 g 以下となるよう生産行程を管理できる乳酸菌・酵素液分解法を用いなければならない。

乳酸菌・酵素液分解法は、**4.2.2** の表面加工処理が施された原料玄米に含まれるたん白質が分解されるとともに、たん白質、カリウム及びビリンの含有量が低減され、玄米の機能性成分の含有量が維持されるよう、次の工程を経なければならぬ。

- a) **分解前洗米** **4.2.2** の表面加工処理が施された原料玄米を、原料玄米のぬか層に存在するバチルス属等の耐熱性菌が十分に除去されるよう有機酸等を含む洗米液で洗米する。
- b) **分解** a) の工程後、乳酸菌とプロテアーゼを混合したたん白質分解酵素液に原料玄米を浸せき（漬）し、たん白質を分解する。分解が不十分な場合は、必要に応じて同じ操作を繰り返す。
 - 注記 1** 混合する乳酸菌によって生産されるプロテアーゼと混合するプロテアーゼを利用してたん白質を分解する。乳酸菌には、例えば *Lactobacillus plantarum* がある。
 - 注記 2** 混合するプロテアーゼには、植物を起源とする植物性たん白質分解酵素、恒温動物のすい臓から分泌されるたん白質分解酵素、その他動物を起源とする動物性たん白質分解酵素、微生物によって作り出されるたん白質分解酵素等がある。
 - 注記 3** 乳酸菌発酵によって、耐熱性菌等の雑菌を抑制することが可能である。
 - 注記 4** 原料玄米中のたん白質は、ぬか層にアルブミンとグロブリンが、胚乳部にプロラミンとグルテリンが存在している。主としてぬか層のたん白質を酵素分解して小分子化し、除去することで低たん白質化が図られる。
 - 注記 5** 原料玄米中のたん白質が分解したことを確認する方法には、たん白質の含有量の測定、水素イオン指数（pH）の測定等があるがこれらに限らない。
- c) **分解後洗米** b) の工程後、分解したアミノ酸、ペプチド及びたん白質分解酵素液が除去されるよう、水で洗米する。

なお、乳酸菌・酵素液分解法を用いると、**附属書 A** に定められた最終製品の各成分の含有量を満たすようになる。

4.4 炊飯処理

4.3 の低たん白質等加工処理を行った原料玄米は、次の炊飯処理を経なければならない。

- a) **充填** **4.3** の低たん白質等加工処理を行った原料玄米を、包装米飯の容器に充填する。
- b) **炊飯** a) の充填後、炊飯する。炊飯前に、原料玄米の表面をアルファー化させ、米の形状を維持するよう、水蒸気等によって加熱することが望ましい。
 - 注記** **4.3** の低たん白質等加工処理を行った原料玄米は、非常にもろくなっている。
- c) **包装・殺菌** 包装し、殺菌する。

附属書 A

(参考)

最終製品の各成分の含有量

A.1 最終製品の各成分の含有量

表 A.1 は、乳酸菌・酵素液分解法を用いた低たん白質等加工処理によって、本規格に基づく生産行程管理を行った最終製品の各成分の含有量を計測した実験結果である。

注記 最終製品の各成分の含有量を計測し、当該含有量を最終製品に明示することによって、一般消費者の合理的な選択に寄与する情報の一つとなり得る。

表 A.1—最終製品の各成分の含有量

成分	含有量
たん白質	280 以下
カリウム	1 以下
リン	20 以下
γ -オリザノール	5 以上
食物繊維	1000 以上

制定等の履歴

制 定 令和4年9月6日農林水産省告示第1392号

制定文、改正文、附則等（抄）

- 令和4年9月6日農林水産省告示第1392号
令和4年10月6日から施行する。