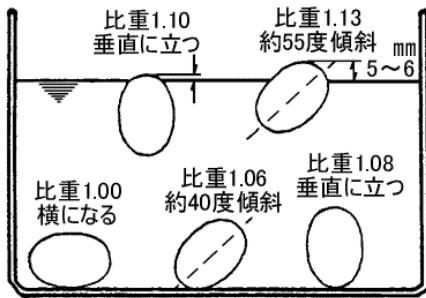


## 参考資料2 塩水選の方法

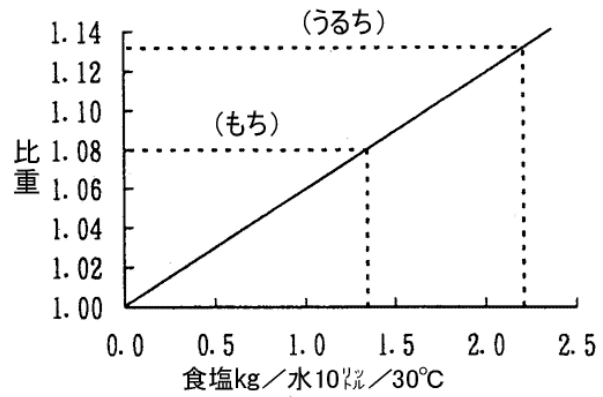
### 1 塩水選

うるち米は 1.13, もち米は 1.08 の塩水比重で塩水選を行う。

### 2 食塩による比重液の作り方



生卵による塩水比重の調整法



#### 食塩による比重液の作り方

熱湯は4%多く溶ける。食塩，硫酸の重量による作り方は不正確であるので比重計や新鮮な鶏卵で決定するのがよい。

Y : 水 10 リットルに要する食塩の量 (g)

X : 食塩水の比重

$$Y = 17,000 (X - 1.00)$$