

## 参考資料 21 麦の品質

### 1 麦の検査規格

#### (1) 普通小麦

項目 等級	最低限度			最高限度					
	容積重 (g)	整粒 (%)	形質	水分 (%)	被害粒，異種穀粒及び異物				
					計 (%)	異種 穀粒 (%)	異物		
							麦角粒 (%)	なまぐさ黒 穂粒率 (%)	麦角粒及び なまぐさ黒 穂病 粒を除いた もの (%)
一等	780	75	一等標 準品	12.5	5.0	0.5	0.0	0.1	0.4
二等	730	60	二等標 準品	12.5	15.0	1.0	0.0	0.1	0.6

規格外—異臭のあるもの又は一等及び二等のそれぞれの品位に適合しない普通小麦であって，異種穀粒及び異物を50%以上混入していないもの

※被害粒のうち発芽粒2.0%，赤かび粒0.0%，黒かび粒5.0%を超えて混入してはならない。

#### (2) 普通小粒大麦

項目 等級	最低限度			最高限度					
	容積重 (g)	整粒 (%)	形質	水分 (%)	被害粒，熱損粒，異種穀粒及び異物				
					計 (%)	熱損粒 (%)	異種穀 粒 (%)	異物	
								麦角粒 (%)	麦角粒を除 いたもの (%)
一等	600	75	一等標 準品	13.0	5.0	0.5	0.5	0.0	0.4
二等	540	60	二等標 準品	13.0	15.0	0.5	1.0	0.0	0.6

規格外—異臭のあるもの又は一等及び二等のそれぞれの品位に適合しない普通小粒大麦であって，異種穀粒及び異物を50%以上混入していないもの

#### 【定義】

- (1) 容積重：ブラウエル穀粒計で測定した値を1リットルの重量に換算した値をいう。
- (2) 整粒：2.0mmの縦目ふるいをもって分け，そのふるいの上に残る健全粒をいう。
- (3) 形質：皮部の厚薄，充実度，質の硬軟，粒ぞろい，粒形，光沢等をいう。

## 2 品質ランク基準

品質評価項目とその基準値，許容値

麦種	用途	評価項目	基準値	許容値	
小麦	日本めん用	たんぱく	9.7%以上 11.3%以下	8.5%以上 12.5%以下	
		灰分	1.60%以下	1.65%以下	
		容積重	840 g / ℓ以上	—	
		フォーリングナンバー	300 以上	200 以上	
	パン・中華めん用	たんぱく	11.5%以上 14.0%以下	10.0%以上 15.5%以下	
		灰分	1.75%以下	1.80%以下	
		容積重	833 g / ℓ以上	—	
		フォーリングナンバー	300 以上	200 以上	
小粒大麦※	主食用 (精麦用・焼耐用)	容積重	690 g / ℓ以上	—	
		細麦率	2.2mm(篩)下に2.0%以下	—	
		白度	43 以上 基準歩留：55% 農産物検査時から1ヶ月経過したサンプル	40 以上	
		硝子率	40%以下	50%以下	
	麦茶用	たんぱく※	I	7.5%以上 9.0%未満	6.5%以上
			II	9.0%以上 10.5%未満	
			III	10.5%以上	
		細麦率	2.0mm(篩)下に2.0%以下		

※小粒大麦さやかぜの品質ランク基準の用途は主食用である。

※たんぱく I は品質評価区分の基準値を1つ達成，たんぱく II は2つ達成，たんぱく III は3つ達成したものとする。

ランク付けの基準

	基準
A	品質評価項目の基準値を3つ以上達成し，かつ，許容値をすべて達成している麦
B	品質評価項目の基準値を2つ達成し，かつ，許容値をすべて達成している麦
C	<ul style="list-style-type: none"> <li>品質評価項目の基準値を1つ達成し，かつ，許容値をすべて達成している麦</li> <li>品質評価項目の基準値を2つ以上達成しているものの，許容値を達成していない麦</li> </ul>
D	<ul style="list-style-type: none"> <li>品質評価項目の基準値をまったく達成していない麦</li> <li>品質評価項目の基準値を1つ達成しているものの，許容値を達成していない麦</li> <li>雑銘柄の麦</li> <li>異なる銘柄を混合している麦</li> </ul>