関係 資料集

(水分、貯蔵温度が玄そばの各種成分に与える影響、品質評価の目安)

資料①

「そば種実の貯蔵試験」

岩手県醸造食品試験場(1978 年)	• • • 1
資料② 「良質ソバ安定供給技術の確立による県産ソバプラント化の推進 ー収穫後の乾燥調製や保蔵条件がそばの品質に及ぼす影響ー」 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター等(2010年)	• • • 1 1
資料③ 「そば品種「とよむすめ」の収穫時期と乾燥仕上水分が収量・品質に 新潟県農業総合研究所作物研究センター(2008 年)	「与える影響」 ・・・1 4
資料④ ・そば種実の構造 ・北海道だったんそばの製粉割合とルチン含量	• • • 1 7
資料⑤ 被害粒について	• • • 18
資料⑥ 米のカビ汚染防止のための管理ガイドライン (農林水産省 消費・安全局)	•••19