

目次

緒言	1
第1章 遮光と高温処理が水稲玄米の粒厚分布・外観品質・食味に及ぼす影響 —2009年と2010年の比較—	
第1節 はじめに	3
第2節 材料と方法	3
1. 供試品種と栽培方法	
2. 試験区の設定	
3. 収量調査	
4. 粒厚選別	
5. 外観品質	
6. 玄米比重	
7. 炊飯米食味試験	
第3節 結果	9
1. 気温，出穂期及び収穫期	
2. 収量と収量構成要素	
3. 玄米粒厚別重量比率	
4. 玄米外観品質	
5. 玄米比重	
6. 炊飯米食味評価	
第4節 考察	20
第5節 摘要	25
第2章 遮光・高温条件下に生育した水稲玄米の粒厚と外観品質が 米飯の食味と理化学的特性に及ぼす影響	
第1節 はじめに	26
第2節 材料と方法	27
1. 粒厚別玄米の調製	
2. 白未熟混入割合別玄米の調整	
3. 食味官能試験及び理化学特性	

第3節 結果	28
1. 食味官能試験	
2. 理化学的特性	
3. 食味関連形質と玄米外観品質との関係	
第4節 考察	39
第5節 摘要	41
第3章 粒厚選別と光選別による水稻玄米の外観品質の向上	
第1節 はじめに	43
第2節 材料と方法	43
1. 供試試料	
2. 粒厚選別の方法	
3. 粒厚選別歩留りの試算	
4. 粒厚選別外観品質の試算	
5. 光選別歩留りの試算	
6. 光選別外観品質の試算	
第3節 結果	45
1. 玄米外観品質	
2. 歩留り	
第4節 考察	51
第5節 摘要	53
結言	56
引用文献	59
図表一覧	62