

## トヨノホシの品種特性 3

### 成分分析、製麴試験結果

玄麦デンプン含量は、55%以上確保  
タンパク含量は、9～12%の範囲内  
総合力価は、1300以上を確保

品種名	成分分析		製麴試験		
	デンプン 含有率(%)	タンパク質 含有率(%)	消化性 (ml)	糖化性 (ml)	総合 力価
トヨノホシ	64.0	11.3	80.3	20.5	1,648
ニシノホシ	61.8	10.8	84.7	20.6	1,747

注1) 県酒造組合にて実施。成分分析は2009～2011平均値、製麴試験は2011データ。

2) 総合力価は消化性×糖化性で示し、1,300以上を評価基準とした。

### 官能試験結果(2011年)

品種	香り		味		総合評価	
トヨノホシ	華やか 強い	1.20	こく 甘み	1.30	力強い 香味バランス良い	1.30
ニシノホシ	上品 フルーティ	1.20	すっきり マイルド 丸み	1.10	ドライで きれい 香味バランス良い	1.15

評価は3点法で実施(1:優 2:良 3:可)

### 中規模醸造試験(2013年)

- ・大粒で製麴しやすい
- ・粒揃いが良い
- ・ほぐしやすく製造しやすい