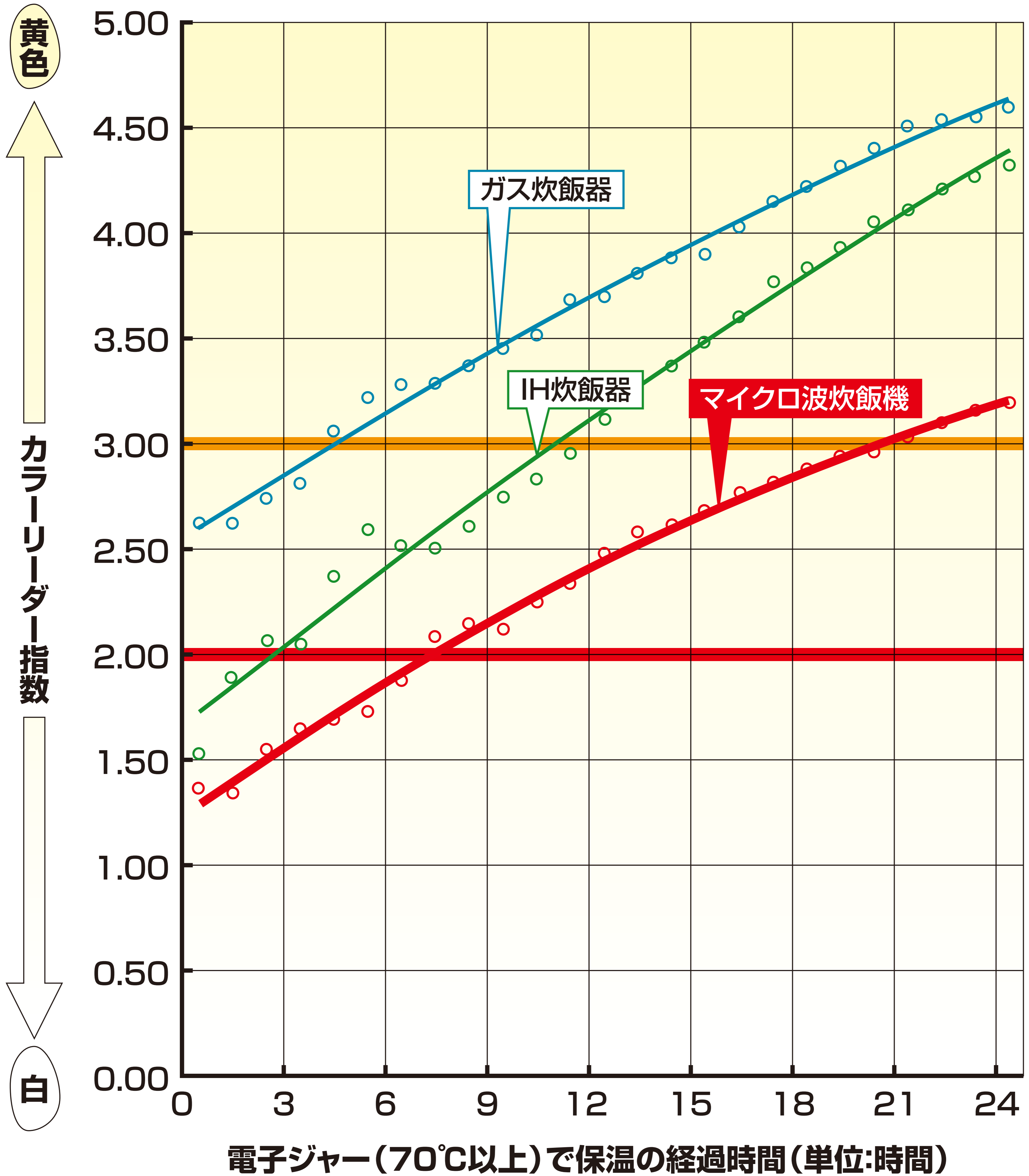


炊飯米の白度変化



炊飯米の黄変は、精米度合、水の硬度等の影響を受けるので一概に言えないが、グラフのガス炊飯とIH式炊飯は炊き上がり直後から黄ばみが強く、その後も増加。
黄変を感じる数値は2以上で、マイクロ波炊飯機は7時間経過後も2以下を維持。
通常3以上では明らかに黄色く感じる。

- マイクロ波炊飯機
- ガス炊飯器
- IH式炊飯器
- マイクロ波炊飯機 近似曲線
- ガス炊飯器 近似曲線
- IH炊飯器 近似曲線