2023年10月5日

東光食品株式会社

令和５年産米　白濁について

令和５年産米は、全国的な猛暑の影響により、一部米粒が白濁（粉状質粒）している場合がありますが、食味には影響ございません。

白濁（粉状質粒）は、気温が高いと稲穂の呼吸量が増え、米に含まれるでん紛が、均一に成長できずに微細な隙間ができ、光が乱反射することで白く濁って見える現象であり、「シラタ」や「乳白粒」とも呼ばれます。

当社は原料が入荷するごとに品質検査を行い、出荷基準を満たしたもののみを出荷しておりますので、安心してお召し上がりいただけます。

以上