

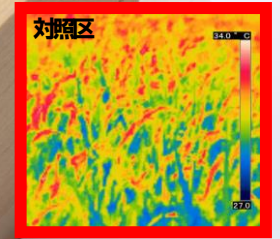
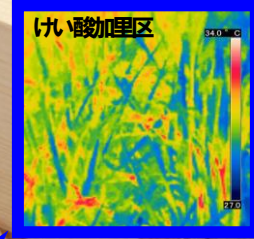
# けい酸加里 酒米への効果

## プレミア34

### ①消化性の良い米をつくる（高温ストレスに強い）

低温	高温
 <p>アミロペクチン側鎖が短い →老化しにくい →醗中で酵素消化されやすい</p>	 <p>アミロペクチン側鎖が長い →老化しやすい →醗中で酵素消化されにくい</p>

(2014, 奥田)



クーラー効果で、けい酸加里区は温度が低い！

サーモグラフィによる稲の温度調査

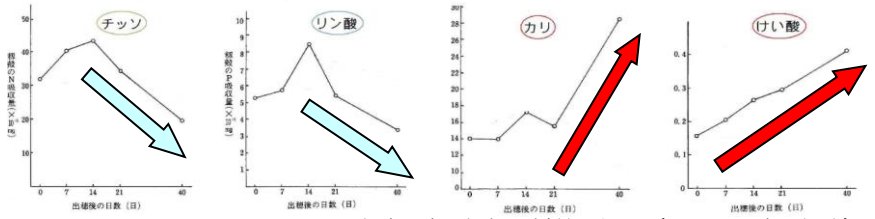
### ②心白発現率の向上（千粒重アップ）

・千粒重と心白発現率には正の相関がある。

千粒重を重くするには、まず籾殻を大きくすることが必要。(1969, 松島)

・カリは、欠乏すると心白の発現を著しく低下させるため、施用量を増やすことによりデンプンの蓄積量を増加させ、これが間接的に心白の発現を高める。また、無カリ条件では、タンパク質含有率が高まってしまう。(2008, 小関)

生育後半、籾殻が多く必要とする「けい酸」と「カリ」をしっかり補給する事が大切です。



### ③米と酒の品質向上に役立ちます

- 窒素(タンパク)吸収を減らしたい(酒の品質向上)
- 猛暑で夜温が下がらない時、登熟不良が心配(デンプン不足)
- ケイ酸(デンプン生成増)、カリ(デンプン運搬) → 登熟向上 & タンパク含有率減



	●タンパク質(同量)	
粒の大きさ		
一粒重	軽い	重い
タンパク質割合	高い	低い
食味値	低い	高い

### ④倒伏対策（ケイ酸と加里の相乗効果）



ケイ酸(茎を硬くする)、カリ(稈を太くする) → 倒伏軽減



ささの かんぱん