

ハイグリーン®

消費者は  
おいしいお米を  
待っている

おいしい



dp エムシー・フォーティコム株式会社

おいしいお米は  
ミネラルたっぷり!

.....育て方・肥料の違いが味にでる.....

ミネラル肥料 ハイグリーン®

一回の施用量 2~3袋/10a

米の食味向上に対するハイグリーンの施用効果 (品種コシヒカリ)

試験区	たんぱく質 (%)	粘り	マグネシウム (mg/100g)	カリウム (mg/100g)	SHON 食味値
対照区	6.75	0.25	140	270	76.1
ハイグリーン区	6.32	0.47	150	262	87.0

※タンパク質・粘り・SHON食味値：(株)ニレコ製NIRS6500で測定。粘り、SHON食味値については、滋賀県湖南産日本晴を基準値として各0.70に設定。

特長

おいしいお米は、マグネシウムを多く含み、タンパク質・カリウムの含量が比較的低い事がわかっています。またお米のおいしさは、食味計でも判定されています。マグネシウムと微量元素をバランス良く含んだ、ミネラル肥料ハイグリーンを使って栽培したお米は、タンパク質含量が低下し、マグネシウム含量が高まり食味値が向上します。

■ハイグリーンの含有成分(%)

【有効態コロイドケイ酸を除き各成分とも水溶性】

苦土 (MgO)	マンガン (MnO)	ホウ素 (B <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	鉄 (Fe)	銅 (Cu)	亜鉛 (Zn)	モリブデン (Mo)	コバルト (Co)	コロイドケイ酸 (SiO <sub>2</sub> )
14.0	0.40	0.30	1.20	0.02	0.030	0.004	0.004	16.0

※苦土・マンガン・ホウ素は保証成分。銅・亜鉛・モリブデンは効果発現促進材として登録成分。

特約販売店

dp エムシー・フォーティコム株式会社