

登熟不良米、未熟粒、胴割れ・薄割れ・水侵割粒等
温暖化時代の高温障害米対策に

静電気除電精米

美味しい“おコメ”にこだわりたい!

砕米・割れ米の激減!



静電気除電により糠の剥離性を高め、ソフトに搗くから、高温障害米・ふるい下・低品位米など脆く割れやすいコメでも砕米を抑えて高歩留り(各地の特定米穀搗精工場等で実証)。

食味・食感の改善!



炊飯米も、外側が硬くしっかりした粒感と適度な弾力・粘りを両立した「外硬内軟」の美味しいご飯に。低品位米でもベチャ飯にならず、強火力の業務用大量炊飯にも最適。低品位米ほど炊き上がりで差が出ます。業務用米の差別化に!

静電気抑え剥離性向上!! 糠がサラサラ流れる精米工場

- 精米機内のスクリーン・金網汚れを大幅に抑制!
- 昇降機内の糠玉・結露・カビ・害虫の発生を抑えます。
- 昇降機内のベルトやバケットがいつも綺麗に!
- 選穀機、色彩選別機内の糠玉付着抑制!
- 米糠の油漏れを抑え、綺麗な白米に——

高歩留まり・高品質・コストダウンに!!

主食米・一般精米



精米圧力10~30%低減!

高歩留まり・高品質に

静電気の弊害を除去できるため、精米圧力を10~30%低減しても無理なく搗精。糠切れが抜群に良く、高品質の精米に。精米工場の電力コスト節減にも貢献します。

特定米穀の精米

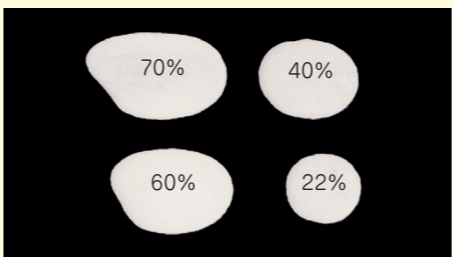


精米効率30%アップ!

高効率・コストダウン

静電気除去により機械の力率・モノの流動性が高まるため、従来10トンしか流せなかった搗精ラインでも、約13トン流せるようになります(特米工場実証例)。低品位米でも砕米・割れ米を抑え、高い歩留まりを確保します。

酒米の精米



精米時間を20%短縮!

高度搗精でも碎けない

精米歩合70%の酒米搗精の場合、従来は搗精に10時間かかっていたものが8時間で完了。精米歩合40%など高度搗精ほど差がつきます。また搗精時間を変えずにMDA処理すれば、その分、高品質化につながります。

寿し米の精米

新米でも古米でもOK!

無料見学・試験精米できます!



最強の酢飯を作る新しい寿し専用熟成精米法。絶妙の粒感、程良い粘り、滑らかさ、寿し職人が認める極上品質と安定感。

注: 原料銘柄・品質・精米機メーカー・機種によって時間短縮・糠切れ・精米圧力の低減度が異なる場合があります。

工場見学及び無料見積もりOK!!

見て、聞いて百聞は一見にしかず!

株式会社 米屋
TEL 076-246-6000

株式会社 アイホー炊飯総合研究所
TEL 0533-88-7544

又は **090-1099-8147** まで

MDA精米処理前、処理後のご飯の試験と検査を実施します。

水と空気と大地の

丸子電子株式会社

〒921-8831 石川県野々市市下林4-499-2
TEL (076) 246-6806 (代)
FAX (076) 248-0103