

米の浸漬は1時間でOK。焼成時にタテ浮きし、食感が良くなります。

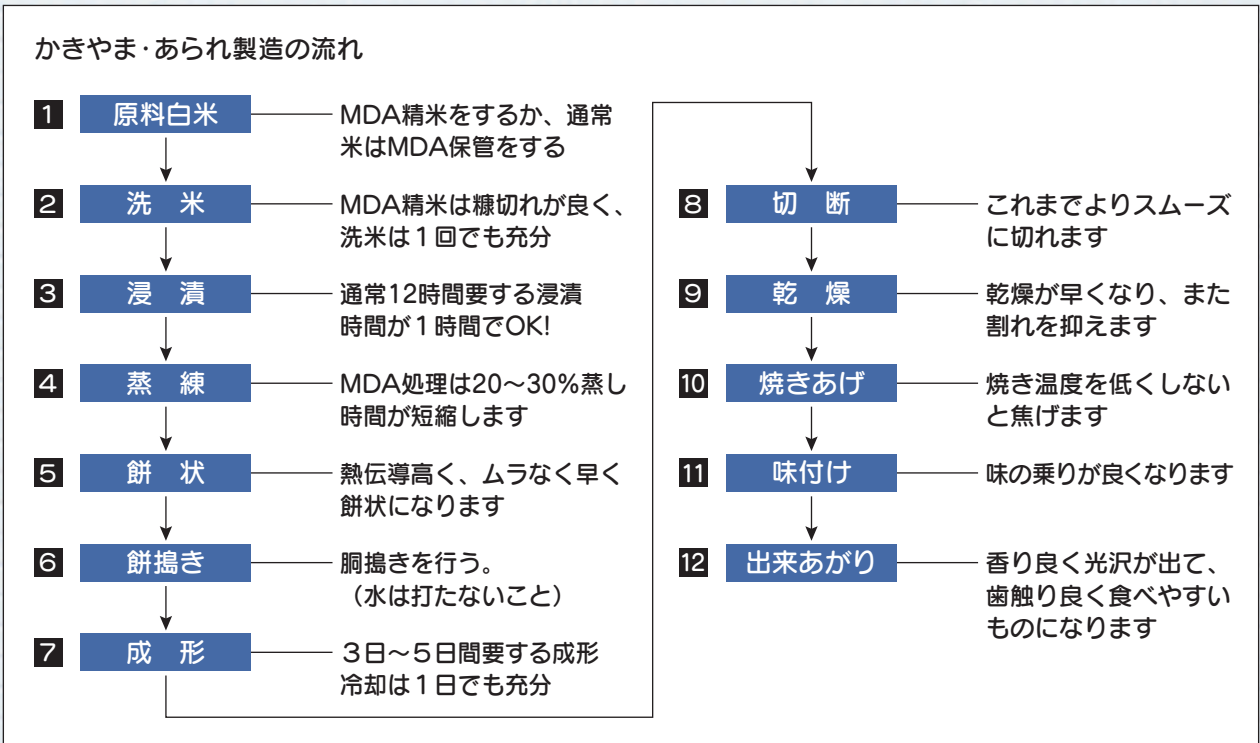
MDAかきやま・あられの製造

米の浸漬・型どり冷却・蒸し時間
大幅なコストダウンが出来ます

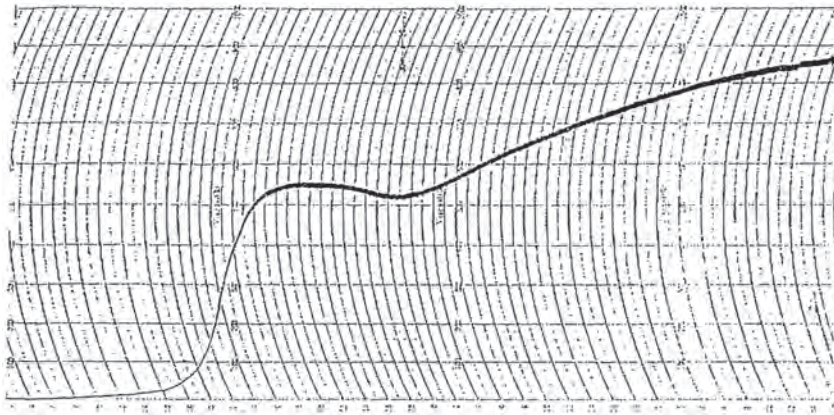


かきやま、あられMDA製造設備の概要

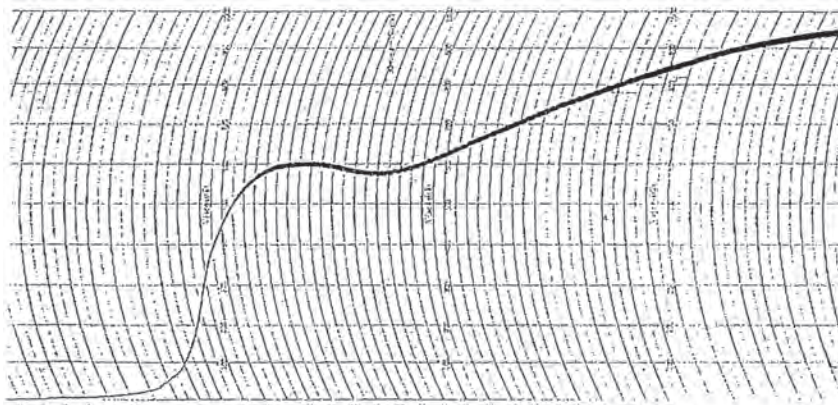
- ①炭素埋設工事（防虫・虫の蛹集抑制・敷地内雑菌の抑制・機械電気アースの改善）
- ②原料米MDA精米または保管工事
- ③マイナスイオン帯電水製造設備
- ④冷蔵庫成形・冷却MDA設備
- ⑤米浸漬槽強制浸透設備
- ⑥MDA電子シャワー空気浄化装置



通常精米の粘度



MDA精米の粘度



新潟コンヒカリ 試験先 BB社(株)

結 果

| | MDA米 | 通常米 |
|---------|--------|---------|
| 糊化開始温度 | 81 °C | 81 °C |
| 最高粘度 | 600 Bu | 550 Bu |
| 時温度 | 96 °C | 96 °C |
| 最低粘度 | 580 Bu | 520 Bu |
| 時温度 | 87 °C | 85.5 °C |
| ブレイクダウン | 20 Bu | 30 Bu |
| 30°C粘度 | 960 Bu | 920 Bu |

MDA精米は粘度特性に優れる。このため米菓などのかきやまや、あられは焼成した時タテ浮きし、食感が良く食べやすいものになるという結果が出た。