

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

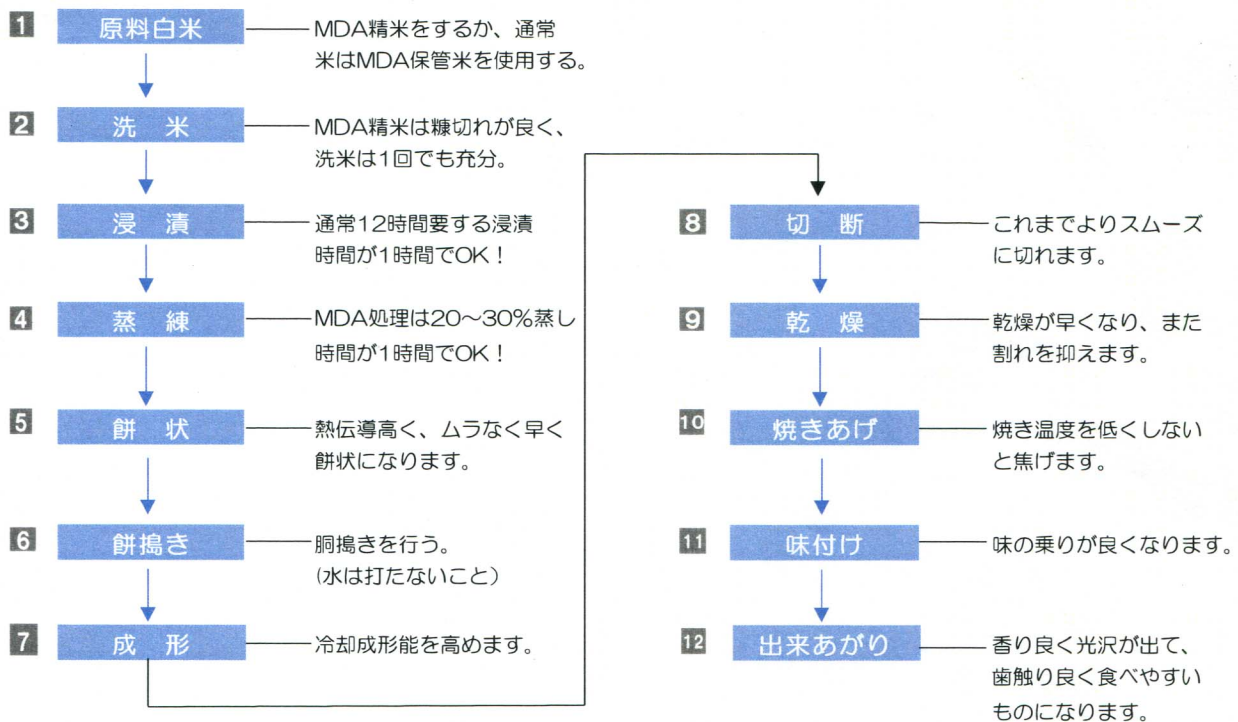
大幅なコストダウンが出来ます



かきやま、あられ MDA 製造設備の概要

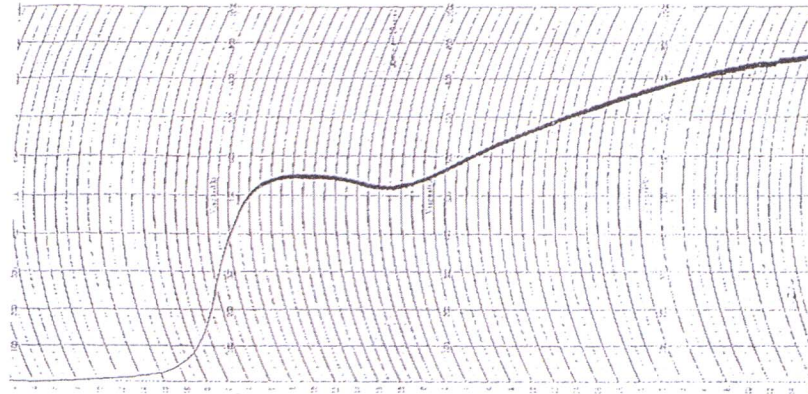
- ①炭素埋設工事（防虫・虫の蛹集抑制・敷地内雑菌の抑制・機械電気アースの改善）
- ②原料米 MDA 精米または保管工事
- ③マイナスイオン帯電水製造設備
- ④冷蔵庫成形・冷却 MDA 設備
- ⑤米浸漬槽強制浸透設備
- ⑥MDA 電子シャワー空気浄化装置

かきやま・あられ製造の流れ

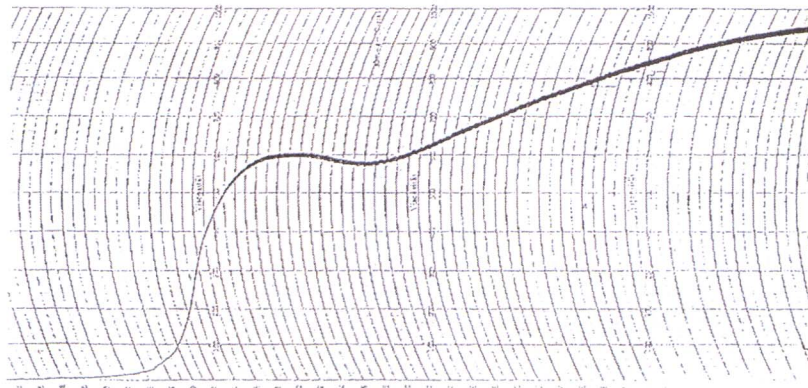


粘度特性試験 アミノグラフ 原料米をMDA精米したものと、普通精米したものの比較

通常精米の粘度



MDA精米の粘度



新潟コシヒカリ 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。