

歩留まりが大幅に向上し、工場内環境をクリーン化

MDA “そば” の製粉

伝統資源「炭」とハイテク「電子」の力で——

業界初！「静電気除電」が“そば”製粉を変える

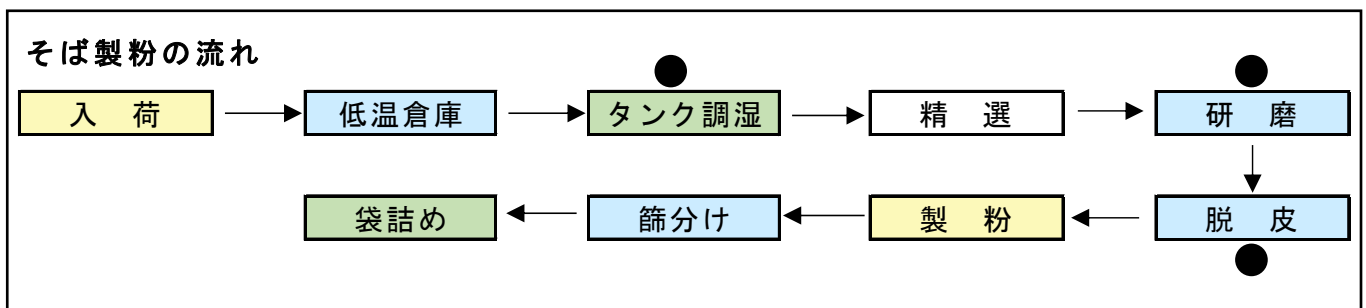


製粉時の衝撃をやわらげ、穀温を抑え粉の旨味とふくよかな風味を引き出す

特 徴

- 歩留まりが大幅にアップします。
- 静電気・摩擦熱による品質低下を防ぎます。
- 香り良く、粘弾性の良い美味しい粉になります。
- 製粉時の澱粉・タンパク質・脂質などの細胞壁の損傷を防ぎ、酵素などの影響を受けにくくします。

※「そば粉」の製粉は脱皮で、そば殻が完全に三枚殻に近い形で抜けるので、そば実の割れや欠けを抑え「製粉歩留まり」が大幅に向上します。



※輸入玄蕎麦の調湿は通常 16 時間を要しますが、MDA 処理により 10 時間前後で安定した調湿が出来ます。また、脱皮での蕎麦殻が三枚殻に近い形で抜けるので、そば実の割れや欠けを抑え製粉歩留まりが大幅に向上します。

(実例) 原料品質・製粉機メーカーの機能にもよりますが、「製粉歩留まり 0.7%増」が報告されています。



石臼製粉機
MDA 装備 M 製粉機



石臼製粉機
MDA 装備 M 製粉機



製粉機
MDA 装備 M 製粉機



製粉機
MDA 装備 M 製粉機