

MDA

電子節電省エネ装置[®]

マイナスイオン
発芽玄米
の製造



 丸子電子株式会社

禁無断転載複製

マイナスイオン MDA発芽玄米 の製造

おいしさと安全の 発芽玄米!!

イオン水は使用した分だけ自動的に入水しながらイオン帯電処理をしますので、連続して大量にイオン水をご利用になれます。



マイナスイオン帯電水自動製造装置

高鮮度・高品質のMDA発芽玄米

- 吸水率を高め、発芽を均一にします。
- 割れ米を抑え、粒ぞろいを良くします。
- 無浸漬で炊いても、おいしく炊けます。
- 軟らかく、甘みが増し美味しくなります。
- 糠臭、異臭、カビの発生を抑え、保存性を高めます。

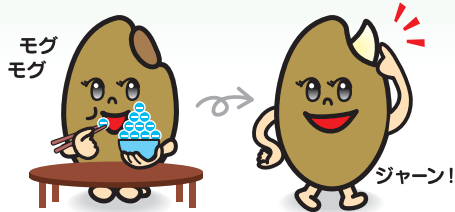
高品質と高歩留りの発芽玄米 コストの削減と美味化に威力を発揮!!

MDAマイナスイオン発芽玄米の製造の特徴は次の通りです。

- 1、玄米にMDAマイナスイオン帯電水を供給することで、玄米に水の吸収率を促進させ発芽率を促進させます。
- 2、MDAマイナスイオン帯電水は浸透圧が高く、玄米の中に深く拡散し発芽酵素を活性化し、発芽を促進させます。
- 3、MDAマイナスイオン帯電水の効果は生菌数を抑制し、カビの発生を抑制するとともに糠臭や異臭の発生もなく高鮮度をより長く保持することができます。
- 4、お米を洗わず、浸漬せずとも吸水性のよい炊き増えするおいしいご飯を提供することができます。
- 5、MDAマイナスイオン発芽玄米はより柔らかく、旨みや甘みが増し、よりおいしくなります。
- 6、耐酸化性に富み、糠臭や異臭の発生がありません。
- 7、MDAマイナスイオン発芽玄米は自信をもっておすすめできます。

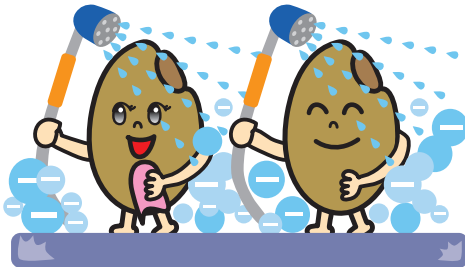
MDA電子節電省エネ装置による “おいしい” 発芽玄米の製造

1 ● 玄米活性



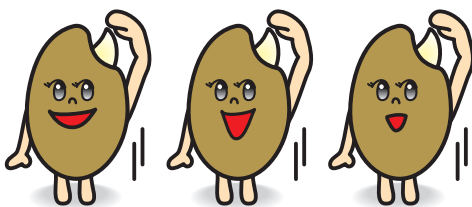
- 玄米にMDA高電位と微弱電流を直接供給して、より玄米を活性化させ、分子の結合の安定をはかり吸水性、発芽性を促進させます。

2 ● 玄米洗淨



- MDAマイナスイオン帯電水は浸透性、溶解性が高く玄米の汚れを一早く取り去ります。

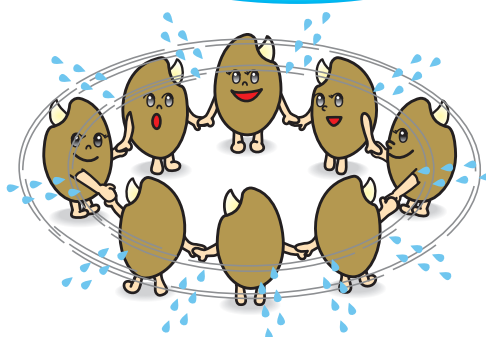
3 ● 玄米発芽



- MDAマイナスイオン帯電水は浸透圧が高いので玄米粒の中にイオン水が拡散して、しかも均一に浸透します。このため発芽が促進され発芽率が向上し、また均等に発芽します。

4

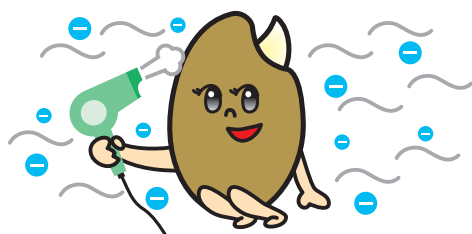
脱水



- MDAマイナスイオン帯電水は水切れが抜群によく、脱水したときサッと水が切れます。

5

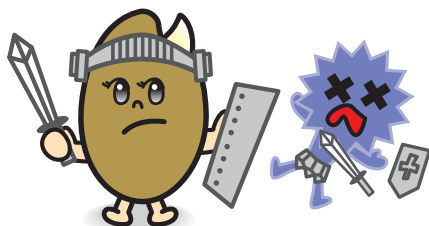
乾燥



- MDAマイナスイオン帯電風で乾燥しますと、早く均一に乾燥でき、米肌の光沢がよく、割米なども抑制しますので粒揃いがよくなります。

6

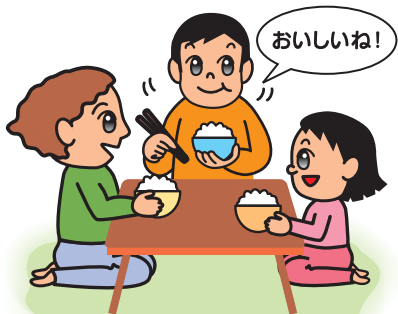
製品



- MDA静電気除電工程の発芽玄米は一般生菌数が減少しますので、カビなどの発芽を抑え、また糠臭や異臭は全く発生せず鮮度を長く保つことができます。

7

品質



- 抗酸化性、抗菌性が高く米の鮮度を長く保持できます。
- MDA静電気除電省エネ技術装置のもとで加工された発芽玄米は、無洗・無浸漬でも炊飯が可能です。

●マーク印はマイナスイオン設備の施工が必要となります。

「酸化還元」でよみがえる、ふっくらごはん 炊飯から24時間経っても美味しい!

食べてみて下さい。

美味について

ものの“味”などと云うものは、個人的な好みや、生理的なものが大きく関係しているが、素直に“おいしい”と感じる、と云うことの要素は内外環境の「電気の濃度が高い」と云う事であり、新鮮なものが美味しいのも「電子の活性点が多い」ものと考えられます。

MDA発芽玄米の美味しさの秘密

酸化とは \ominus (電子) を失うこと
還元とは \ominus (電子) を得ること
※酸化還元反応 = 電子の授受反応

MDA発芽玄米の製造は、「炭」(高純度の炭素)と「電子」(負電荷イオン)の力を利用し、食品製造の大敵である静電気の影響を取り除く技術です。安全安心の特許技術により、「還元」(本来の正常な状態に戻す)に必要な電子を安定的に送り込むことで、「酸化」による品質の変化・劣化を防ぎ、お米本来の美味しさを長く保ち、高品質・高効率の発芽玄米の製造に貢献します。

MDAは酸化を還元・「静電気」除電して 製品の美味化・高品質・差別化に貢献!

味と鮮度の良さは他社との大きな差別化です。

「MDA 発芽玄米」は作りたての味を長く保ちます。「MDA 発芽玄米」は水に浸さずそのまま炊けて旨み・甘みに富んだ御飯に炊き上がります。

MDA発芽玄米は無洗・無浸漬・即炊飯が可能です。

MDA発芽玄米の製造は、MDA精米装置で酸化還元した玄米を、MDA電子装置で調製された \ominus の電荷を帯電させたマイナスイオン帯電水で浸漬し、発芽させたあとMDA \ominus 荷電イオン風で乾燥する方法によって行われます。MDA発芽玄米の製造は、選別・搬送・乾燥等その他の製造工程で発生する静電気抵抗障害を、高電位と微弱電流によって消去し、 \ominus の電荷を帯電させ、静電反発力を発生させることで、スムーズな流れを作り、高効率高品質発芽玄米の製造が実現します。

MDA発芽玄米は独特のお米のおいしさと、高品質を提供することに大きな特徴があります。水に浸漬せず、そのまま加水することで炊飯が可能になるほか、吸水性が良く、炊き増えし、ごはんの食味食感は通常の浸漬米と比較してもほとんど遜色がありません。

また製品のカビの発生や黄変を抑え、鮮度がより長く保持されます。高鮮度・高品質と高歩留まり、コストの低減、おいしさの向上等に大きな効果を発揮します。

発芽玄米の旨み・甘みを引き出し
しかも適度に軟らかくする

MDA電子節電省エネ装置による “おいしい” 発芽玄米の製造



お問い合わせは下記までご連絡下さい。

MDAテスト精米工場
株式会社 米屋
TEL 076-246-6000