

3 ごはんが増える

1粒1粒の粒感がしっかりし、噛むと軟らかい「外硬内軟」のごはんに炊き上がるのがMDA精米の大きな特徴。通常の水加減ではやや硬めに炊き上がるため、加水量を多めにして炊くのが基本になります。

通常のコメでは加水量が多いと粒感が損なわれたベチャ飯になってしまい、食味・食感の低下だけでなく、レストランや炊飯工場等での作業効率も低下しますが、MDA精米は違います。静電気除去によって糠がきれいに剥離し、吸水性・保水性に優れてるMDA精米は、原料品質・品種特性等にもよりますが、実績上、炊飯時の加水量を3～8%ほど増やしてもべたついたごはんにならず、1粒1粒の粒立ちが良い、シャキッとしたおいしいごはんに炊き上がります。ごはんの釜離れも良く、炊飯現場（おむすび・寿司等を含む）における作業効率もアップします。

加水量を増やしても食味・食感が損なわれない（＝MDA精米は、むしろ多めの水加減で炊くことで本来のおいしさを発揮します）ということは、ごはんの品質を一切落とさずに炊き上がり重量を増やせることを意味し、炊飯歩留りの向上に直結します。MDA精米を導入することで、おいしい業務用米の安定供給とともに、炊き増え（3～8%）による収益向上メリットを外食・中食現場のユーザーに提案できます。

MDA炊飯による「ごはん」増加率＝毎日純利益一覧表

精白米1kg単価250円＝米飯1kg単価400円として計算

日産 白米使用量		3%炊き増え (円)	5%炊き増え (円)	8%炊き増え (円)
100kg	1日	1200	2,000	3,200
	1ヶ月(25日)	30,000	50,000	80,000
	1年	360,000	600,000	960,000
300kg	1日	3,600	6,000	9,600
	1ヶ月(25日)	90,000	150,000	240,000
	1年	1,080,000	1,800,000	2,880,000
500kg	1日	6,000	10,000	16,000
	1ヶ月(25日)	150,000	250,000	400,000
	1年	1,800,000	3,000,000	4,800,000
1000kg	1日	12,000	20,000	32,000
	1ヶ月(25日)	300,000	500,000	800,000
	1年	3,600,000	6,000,000	9,600,000
3000kg	1日	36,000	60,000	96,000
	1ヶ月(25日)	900,000	1,500,000	2,400,000
	1年	10,800,000	18,000,000	28,800,000
5000kg	1日	60,000	100,000	160,000
	1ヶ月(25日)	1,500,000	2,500,000	4,000,000
	1年	18,000,000	30,000,000	48,000,000

※炊き増え率は原料品質、炊飯設備の性能、炊き方によって異なります。

MDA 精米によるごはんの食味・食感の改善と含水率向上について

静電気による弊害を取り除いた「MDA精米」は浸漬・炊飯時の水分の吸収速度が速く、しかも均一にムラなく、米粒の中心部まで浸透が進みます。また通常の精米より加水量を5%ほど増やしてもベチャ飯にならず、理想的な「外硬内軟」の特徴を保った美味しい米飯に炊き上がるため、炊飯時の加水量を増やせる分だけ、「炊き増え効果」（炊き上がり重量の増加＝コスト低減）が生まれることとなります。

またMDA精米なら、良質の原料玄米はもちろんのこと、整粒米に中米が30～40%混合した精米や粉状質粒、胴割粒、高温障害米など低品位米でもベチャ飯になりにくく、しっかりした米飯に炊き上がります。そのためMDA精米技術は、多くの有力特定米穀搗精工場やコンビニ炊飯ベンダー等にも広く導入され、良質玄米だけでなく低品位米の活用場面（低価格業務用米やホテルのサービスランチ等）においても厳しい競争を勝ち抜いてユーザーに支持されています。

ごはんが増える

米飯増加率と含水率の向上



もベチャ飯にならず、粒がしっかりしていますので炊き増え含水率が大きくなります。

MDA精米は、お米を洗っても水が濁りません。また浸漬時には均等に水が入り、沸騰が早くふつくと炊きあがります。沸騰が早い分、水分蒸発率も高いので、その分、水加減を5%増やして下さい。水を増やして

外硬内軟な食感をつくります



MDA精米は白米に静電気を帯びない精米のため、米粒表面がザラつかずきれいなので、炊飯時の沸騰も早く、米立ちも良好。

ごはん粒は崩れず、コゲず、ふつくと炊き上がり、冷めても美味しい「外硬内軟」なごはんになります。

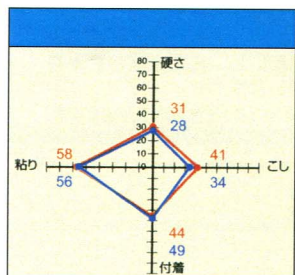
おねばの味度値がさらに増します



糠層下部（アリュールン層）の旨味成分層を出来るだけ残せますので、炊飯した場合のおねばになる味度値が高くなります。

精米中に静電気を除去しますので、糠切れが良く米粒同士の接触にあまり抵抗がなく精米が行われます。そのため穀温上昇が少なく、碎米発生も抑え、過搗精防止にもなります。また高温障害によって薄くなりがちな

咀嚼度のおいしさ向上!!



ごはんがおいしく炊けているか、米飯商品に向いているかなどの検査には咀嚼度計があります。咀嚼度検査は10gの冷飯を棒で押しで計る物性測定です。

「硬さ」「こし」「附着」「粘り」4つの項目を分類して加重と引っ張り具合を数値に置き替えています。MDA精米による処理ではおいしい咀嚼度の形になります。