

小麦粉を高品質にして、グルテンの抽出を活発にします

# MDA 生麩・焼き麩の製造



## 特徴

- 小麦粉の安定化ができ麩製品が高品質になります。
- グルテンの出来具合がとても良くなります。
- 生地伸び良く、焼き釜の生地の浮きに優れます。
- 釜温度は 20%低下でも焼き色に優れ、早く焼けます。
- 乾燥は MDA 併用で半分の時間で乾燥出来ます。

グルテンとは「小麦粉」から取り出された植物性タンパク質です。小麦粉に水を加えて練り、寝かせた後澱粉を洗い流して抽出したものがグルテンです。

麩の種類---生麩・焼き麩・揚げ麩・車麩・こぐるま麩・白玉麩・おつゆ麩・天着たまご麩・ちくわ麩・板麩・釜焼き麩・押し麩・つぶし麩・大和麩・すき焼き麩・棒麩・野菜麩・長命麩・やよい麩・乾燥すだれ麩・角麩・安平麩・疋字麩・豆麩・もち麩・こがね麩・よもぎ麩・小花麩・うずまき麩・碗種もなか・吹き寄せ麩・観世麩・色玉・しめじ麩・てまり麩・なんば・きざみ庄内麩・地紙麩・まっただけ麩・小細工麩

## 麩を美味しくする MDA 設備の概要

- ①磁場修正炭素埋設工事
- ②MDA マイナスイオン帯電水製造設備
- ③MDA 小麦粉安定化装置設備
- ④焼き窯 MDA 電子活性設備

