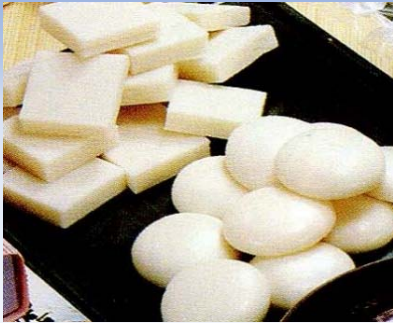


本格“もち”のうまさと食感を作ります！

# MDA “もち”の製造



餅生地のコシが良く、喉越しと伸びの良い、美味しいお餅になります。

## 美味しい“もち”を作る MDA 製造設備の概要

- ①炭素埋設工事
- ②マイナスイオン帯電水製造設備
- ③MDA 原料台設備
- ④電子シャワー空気浄化装置
- ⑤もち米浸漬槽強制浸透装置

### もち作りの流れ

- 1 **もち米** — 原料米
- 2 **精米** — MDA静電気除電精米は搗精時の静電気・摩擦熱を大幅に抑制。糠の剥離性が格段に向上するため、穀温上昇を抑え、無理な力を加えなくても搗精でき、碎米・割れ米の発生を大きく軽減します。
- 3 **洗米** — MDA静電気除電精米は糠切れが良いため、手洗い洗米は1回でOK。機械洗米は通常設定の3分の1の時間で充分です。
- 4 **浸漬** — 通常12時間かかる場所、MDA精米なら1時間で均一に吸水します。
- 5 **水切り** — 水切りを5~15分間行います。
- 6 **蒸し** — 吸水が均一のため、熱が安定して入り、蒸し時間を20%短縮できます。蒸気圧や蒸し器メーカー・機種にもよりますが、50%の蒸し時間短縮も可能です。
- 7 **荒熱取り** — ザル又はコンベアーの上でしゃもじで蒸し米を広げ、蒸し上がり90~98℃から芯温が70度位になるまで下げます。
- 8 **小搗き** — クランク搗き小搗きをし、生地がまとまったら素早く胴搗きに移動して本搗きを行います。（原則として水は打たないこと）
- 9 **本搗き** — 胴搗きを行います。（原則として水は打たないこと）
- 10 **加工** — 加工は成形能に優れ、機械耐性も良く能率が上がります。



炭素埋設工事



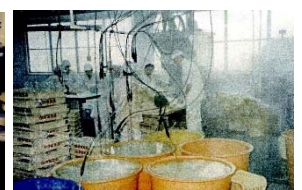
イオン水製造装置



天井空気浄化装置



胴搗き餅搗き機



もち米強制浸漬装置