

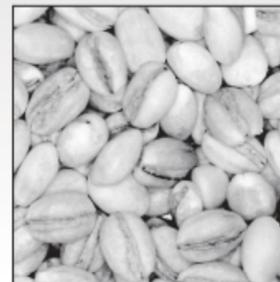
MDA精麦

マイナスイオン精麦

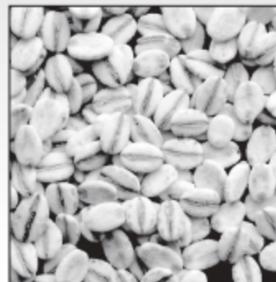
玄麦タンクから精麦機・エンゲルまで
精麦ラインの静電気を除電し高品質・高効率生産へ



“美味しい麦”にこだわりたい—— 精麦加工の差別化・高効率生産に!



二条大麦(大粒)
焼酎、ビール、甘酒、グラノーラ



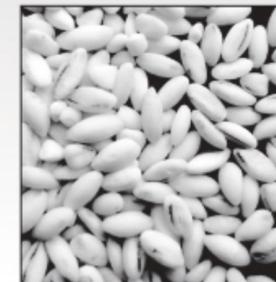
押麦



丸麦



六条大麦(小粒)
押麦、麦茶、味噌、麺類、麦飴



米粒麦



はだか麦
焼酎、味噌、うどん、押麦

精麦ライン・工場内の粉塵発生・飛散も大幅に低減。
クリーンで安全・安心な精麦工場に生まれ変わります。

精麦の宿敵、静電気をカット!



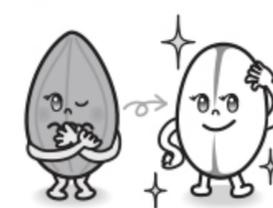
- 麦粒が精麦機内で受ける衝撃を少なくすることができます。
- 静電気が起きにくいので、糠切れが良くなります。
- ムラなく削れ、表面が滑らかで綺麗な精麦粒に仕上がります。
- 精麦機内の砥石・金網の消耗を大幅に抑えます。

酵素力価が高まります。



- 外硬内軟な蒸し麦で、サバケが最高に良くなります。
- 菌の食いつきが抜群に良好!!
- 菌糸の発育(破精込み)が良くなります。
- 酵素力価が高く、焼酎・味噌・麦加工品など風味やコクのある美味しい製品ができます。

搗精歩留りがアップします。



- 精麦設定圧力を通常より10%~15%以上低下させて精麦できます。
 - このため砕粒、割れ麦を抑制し、搗精歩留りが大幅にアップします。
- ※原料品質や精麦機メーカー及び機種により設定圧力が異なります。

精麦製品が美味しくなる!



- 無理なく低温精麦するため、麦の旨味を逃しません。
- 麦ごはんは崩れず、ふっくらと炊き上がり、冷めても美味しい「外硬内軟」な食感に。
- 抗酸化性、抗菌性が高く精麦の鮮度を長く保持できます。

「ここが違う」MDA精麦(実需評価から)

- 無理をかけないソフトな精麦で確実に麦糠が取れるため、表面が滑らかでツルツルの質感の精麦粒に。
- MDA精麦は熱伝導性が向上するため、前処理の蒸し時間も10~20%短縮。蒸し麦の品質も向上します。
- 例えば焼酎づくりでは蒸し麦の弾力・サバケとも良好で、アルコール取得歩合が向上。麦本来の旨みと香味をしっかりと引き出し、品質向上に貢献します。
- 静電気除去により機械の力率が向上し、高馬力精麦ラインでも精麦砥石や金網の耐用年数が約3倍に伸びることが報告されています。

水と空気と大地の

MDA 丸子電子株式会社

〒921-8831 石川県野々市市下林4-499-2
TEL (076) 246-6806 (代)
FAX (076) 248-0103