

登熟不良米、未熟粒、胴割れ・薄割れ・水侵割粒等
温暖化時代の高温障害米対策に

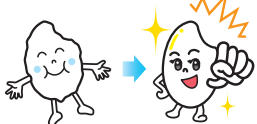
MDA精米[®]

マイナスイオン精米

砕米・割れ米の激減！



コメを割れから守る



食味・食感の改善！



高品質の精米に！



静電気除電により糠の剥離性を高め、ソフトに搗くから、高温障害米・ふるい下・低品位米など脆く割れやすいコメでも砕米を抑えて高歩留り（各地の特定米穀搗精工場等で実証）。

玄米段階でのMDA処理によって外側の硬度を高め（初期・最終破断とも向上）、中はそのまま。搗精後の白米でもその米質特性を保持します。（硬度改善の一例） 初期破断 普通精米 8.966→MDA精米 10.201（石川コシ）
最終破断 // 11.866→ // 12.349

炊飯米も、外側が硬くしっかりした粒感と適度な弾力・粘りを両立した「外硬内軟」のおいしいご飯に。低品位米でもベチャ飯にならず、強火力の業務用大量炊飯にも最適。低品位米ほど炊き上がりで差が出ます。業務用米の差別化に！

より抑えた搗精圧力（10～30%低減）で無理なく糠が取れるため、穀温上昇・水分ロスを抑えて高品質・高効率・省エネ精米。白米は肌糠の付着がないからムラなく均一に水分吸収が進み、洗米は1回でも充分。業務用米の炊飯コスト低減に貢献。

高歩留まり・高品質・コストダウンに!!

主食米・一般精米



精米圧力10～30%低減！

高歩留まり・高品質に

静電気の弊害を除去できるため、精米圧力を10～30%低減しても無理なく搗精。糠切れが抜群に良く、高品質の精米に。精米工場の電力コスト節減にも貢献します。

寿し米の精米 新米でも 古米でもOK!



最強の酢飯を作る
新しい寿し専用
熟成精米法。

絶妙の粒感、程良い粘り、
滑らかさ、寿し職人が認
める極上品質と安定感。

特定米穀の精米



精米効率30%アップ！

高効率・コストダウン

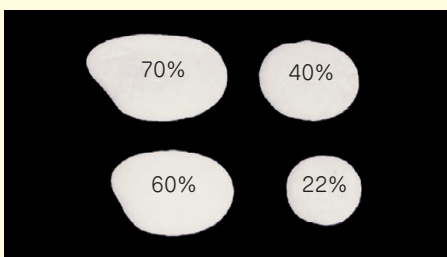
静電気除去により機械の力率・モノの流動性が高まるため、従来10トンしか流せなかった搗精ラインでも、約13トン流せるようになります（特米工場実証例）。低品位米でも砕米・割れ米を抑え、高い歩留まりを確保します。

注：原料銘柄・品質・精米機メーカー・機種によって
時間短縮・糠切れ・精米圧力の低減度合が異なる
場合があります。

お問い合わせは下記までご連絡下さい。

MDAテスト精米及び見学・試食工場
株式会社 米屋
TEL 076-246-6000

酒米の精米



精米時間を20%短縮！

高度搗精でも砕けない

精米歩合70%の酒米搗精の場合、従来は搗精に10時間かかっていたものが8時間で完了。精米歩合40%など高度搗精ほど差がつきます。また搗精時間を変えずにMDA処理すれば、その分、高品質化につながります。

コメの差別化と、コストダウンに！

- ・コメが増える。ごはんが増える。
- ・ごはんが美味しく、長持ちします。
- ・「冷めたごはん」で差がつきます。

水と空気と大地の

 **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