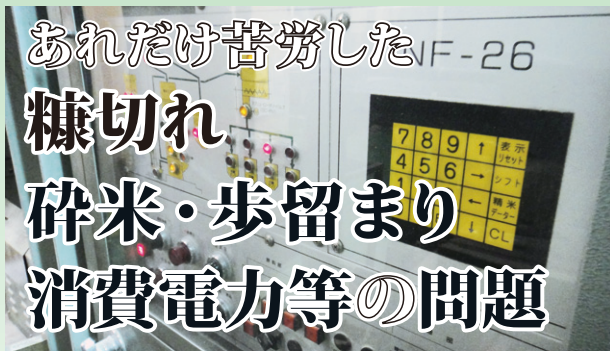


MDA静電気除電酒米の精米

極める 酒米の MDA精米



麴・酒母・醪の基本を
決定づける——
“良い酒米” ができます！



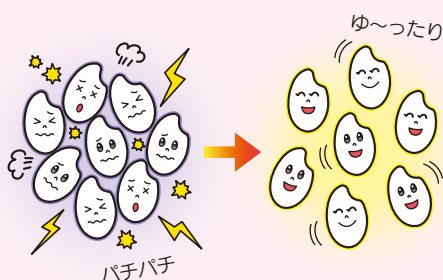
こんなに

簡単に解決

酒米の差別化・高効率生産に――

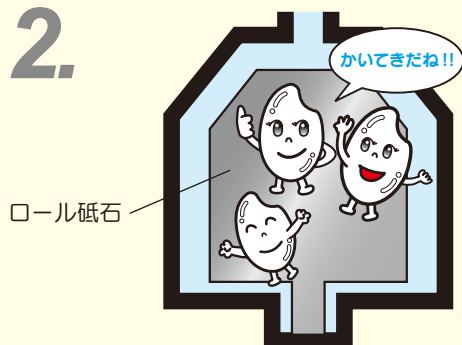
MDA装置は酒米設備を改造することなく後付けで装置をすぐ取り付け出来ます。

1.



静電気の除電により搗精圧力を20%程度低減でき、消費電力を10～15%削減できます。

2.



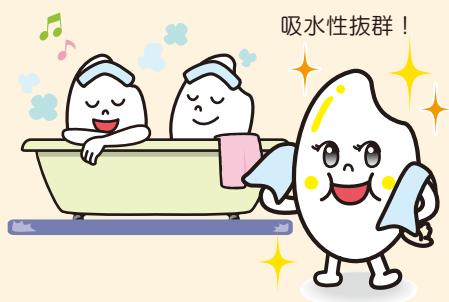
静電気の弊害を除去したMDA精米の酒米は糠切れがバツグンに良く、また碎米の発生を極限まで抑えます。

3.



MDA精米の酒米は糠切れが良いため洗米は一回で良く、排水処理費用、水道・電力コスト、洗米労力の節減になります。

4.



MDA精米は糠切れが良いため吸水性に優れ、浸漬条件を良くして、蒸し米特性に及ぼす影響を良好にします。



しっかりとした
“うま味”と“香味”を引き出す!

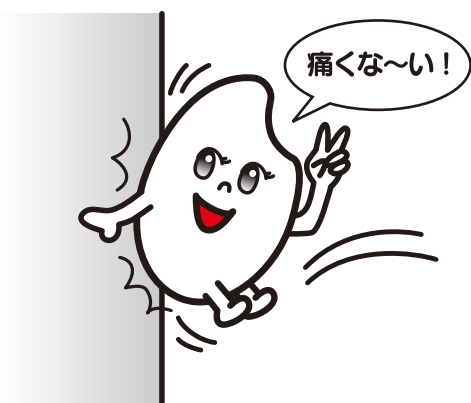
静電気除電精米

酒米搗精の宿敵「**静電気**」を除電!
「**穀温**」を抑え無理なく精米。

MDA酒米の特徴

- 穀温上昇を抑え、高度搗精でも碎けない。
- 糠切れが抜群に良くなります。
- このため洗米の水が少なくて済みます。
- 浸漬時は吸水がムラなく入ります。
- このため蒸し熱が安定して入ります。
- サバケ良く、菌の食い付きが抜群に良い。
- 酵素力価が高く、良い麴が出来ます。
- 酒化率が向上し、美味しいお酒が出来ます。

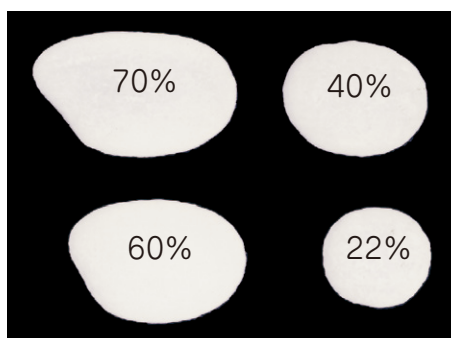
1. 酒米にやさしいMDA精米



- 酒米が精米機内で受ける衝撃を少なくすることができます。
- 糠切れ良く、洗米の水が少なくて済みます。
- 品質・研削率に関係なく、吸水が良好になります。
- 消費電力を10～15%削減します。

※精米機メーカー、機種、原料銘柄、品質によって消費電力削減度が異なります。

2. 高歩留まりの酒米に！



- 米の溝が浅く、平均的に早く削れて原形精白に仕上がります。
- 高度搗精でも精米時の碎けを抑制(＝真精米歩合の向上)。高歩留りの酒米に。
- 静電気除電により糠の剥離性が格段に向上します。また一般生菌数も減少させます。

3. 酵素力価を高める！



- 吸水性良く外硬内軟な蒸し米になります。
- サバケ良く菌の喰いつきが良い。
- 糠切れが抜群に良く、一般生菌数が少ないため、麴の酵素活性(酵素力価)が高まります。
- 麴が本来持つ力を最大限引き出し、うまみと香味に富む極上の酒造りに貢献します。

4. 品質向上・酒化率アップに。



- 仕込みは高度搗精ほど差がでます。
- 突きハゼぎみの健全な麴ができます。
- アルコール度数及びアルコール取得歩合(酒化率)がアップします。
- 仕込日数(熟成日数)を若干短縮できます。

MDA精米は高品質・高歩留まりの酒米生産に貢献します。

醸造用精米機はロール砥石を高速で回転させ、酒米を表面から研削していくシステムです。高速回転によるロールと酒米の接触抵抗により大量の静電気や摩擦熱が発生し、必然的に⊕電位の静電気が発生します。そこへ⊖電位のMDA電子を米や精米機に供給することにより、⊕電位と⊖電位が中和して静電気を排除することが出来ます。静電気の除電によって糠の剥離性が格段に向上するため、醸造用精米機の搗精圧力を大幅に低減でき、発熱による穀温上昇を抑制。碎米の発生や水分ロスを抑え、糠切れの良い高歩留まりの酒米が得られます。これにより消費電力を10～15%削減でき、酒米搗精工場のコスト低減にも貢献。MDA静電気除電精米は品質・コストの面から画期的な酒米の精米装置と言えます。



MDA設備サタケ式精米機



MDA設備新中野工業式精米機



MDA設備チヨダ式精米機



MDA電子発生制御盤



MDA玄米処理操作盤



玄米タンク電極棒取り付け状況

愛知県 D(株)様の場合

酒米の搗精工場にMDA静電気除電システムを導入した結果、通常と同じ搗精条件で酒米の搗精圧力を20%低減。これにより15%の節電・省エネ効果が示されています。また得られた酒造用白米は酒造メーカーにおける仕込みの過程で糠切れが良いため洗米の水が少なくて済み、浸漬はムラなく均一に吸水します。蒸し米は外硬内軟でサバケ良く、菌の食い付きは抜群に良く、熟成期間が短縮しているにもかかわらず酒化率がアップします。

D(株)様の酒米搗精工場の場合、炭素埋設・玄米タンク・電子シャワー空気浄化装置・精米機器に装備したMDA電子装置がネットワークを作り全体的に連携して電子の作用によってエネルギーの伝達速度が促進され、節電・省エネ効果が発現。酒造用白米においては麹菌の増殖と酵素反応を効率よく進行させ、アルコールへの収得率を大幅にアップさせたものと考えられます。