

従来の精麦とMDA精麦テストの比較

概要

- ・試験用原料玄麦……スターリング（二条大麦）
- ・普通精麦A………500kg（1回目）
- ・MDA精麦B………500kg（2回目）
- ・精麦は1回目に普通精麦を行う。
2回目にMDAマイナスイオン発生装置を設置して精麦を行なった。
- ・テスト日 2010.3.19
- ・場所 SNS(株)試験室
- ・テスト精麦機 SNS(株)テスト精麦機
- ・MDAテスト機 MDA-0045型
MDA-0036型
- ・撮影 キーエンスVH-7000型 ×20

普通精麦



精麦前の玄麦

MDA精麦



85%精麦状況

外皮が多く残っているのがよく分かる。



外皮は全く無い状態で糊粉層の削りが始まっている。



70%精麦状況

外皮が若干残っている。精麦の進行が遅い。



精麦がスムーズに進んでいる。



60%精麦状況

精麦60%の状況
肌糠が多く残っている。



精麦60%の状況
肌糠がほとんど残っていない。

考察

精麦比較テストにおいてはその差が静電気を帯びないMDA処理精麦の方がはるかに外皮の剥離が良く、また、流れがスムーズに早くきれいに精麦できることが判明した。

玄麦から製品になるまでの精麦状況

精麦は通常10台の精麦機で少しずつ、少しずつ外皮を削って製品になります。その過程を見てみよう。





4番機精麦状況



8番機精麦状況



5番機精麦状況



9番機精麦状況



6番機精麦状況



10番機精麦状況



7番機精麦状況



精麦製品

精麦の種類



二条大麦（大粒）

麦焼酎、ビール、押麦、麦茶



押麦

大麦を精白し、蒸気加熱した後
ロールで圧ベンする。



米粒麦

スジに沿って二つに割り、お米
と同じ大きさに加工されたもの。



六条大麦（小粒）

麦茶、うどん、押麦



飼料麦

牛、豚、羊、鶏などの飼料



はだか麦

麦焼酎、味噌、うどん

