

MDA静電気除電

粉 碎

湿式、乾式共粉本来の
成分を生かし粉碎できます。

1. 静電気抑え粒度性向上!!



- 静電気や摩擦熱による品質低下を防ぎます。
- 生の新鮮さと美味しさをそのまま粉体にとじこめた粉になります。
- 製粉時の澱粉、蛋白質、脂質などの細胞壁の損傷を防ぎ、酵素の影響を受けにくくします。

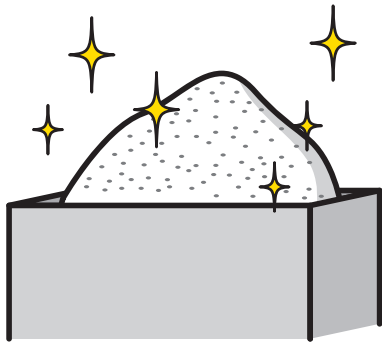
2. 穀温の上昇を抑えます。



- 穀温上昇を10~20%低下させることができます。
- でんぷんの損傷を抑え、アルファ化を防ぎます。

※原料品質や粉碎機メーカー、機種によって穀温の差が異なります。

3. 鮮度を長く保持できます。



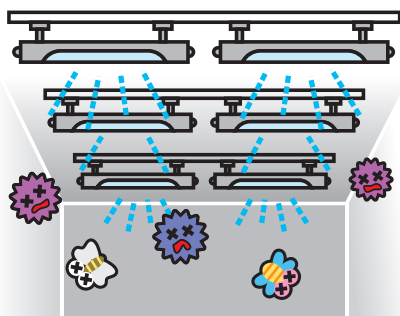
- 抗酸化性、抗菌性が高く粉の酸化を遅らせるはたらきがあります。
- 粉の香りや食感を長く保持します。

4. 清掃がラクになります。



- 粉体粒子の静電気を中和、除電します。
- 粉砕機内部や搬送パイプ壁面への粉の付着を抑えます。

5. 害虫の発生を抑制します。



・電子シャワー空気及び原料設備の場合

- MDAの高電位電界作用は虫類への忌避作用があり虫類はその環境より外へ逃げてしまいます。
- これらの作用によって工場内の害虫の内部発生は、95%以上カットできます。

※業種、立地条件により効果の差が異なります。