

## MDAレポート

No.114号  
2020年7月19日

(その2)

# HACCPのさらに「その先」へ 精米工場の安全・安心・クリーン化 高品質生産と効率率・省エネ対策に

その2

この電子 $\ominus$ が飛び出してしまう現象こそ、静電気発生の正体です。飛び出した電子 $\ominus$ は別の物質に移動。電子 $\ominus$ が飛び出てしまった物質は、マイナス $\ominus$ の電子が減ったことになり、プラス $\oplus$ に帯電（静電気発生）します。反対にマイナス $\ominus$ が移動して受け取った物質は、マイナス $\ominus$ の電子が増えたことでマイナス $\ominus$ に帯電（静電気発生）します（その1・5P参照 図・6）。

【6】新鮮なコメは原子 $\oplus$ と電子 $\ominus$ の数が同数（電気的に「中性」の状態です）

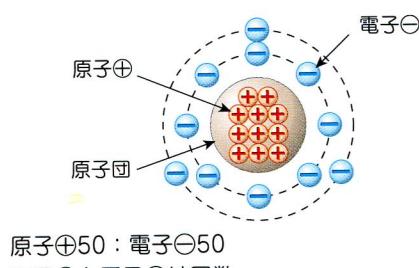
静電気発生の観察はプラス $\oplus$ とマイナス $\ominus$ の差し引きで決まります。コメの例をあげて説明しますと、玄米は機械収穫から乾燥・粒り・

選別などの加工各程中に繰り返される機械的な衝撃・高速運転部の接触摩擦熱や静電気によって、電子 $\ominus$ が逃げてプラス $\oplus$ の静電気で帯電します。これが精米機における精米中の静電気を増大させる根源となっております。プラス $\oplus$ に帯電したタンク内の保管玄米に、MDA静電気除電発生機より導電線を介して電子 $\ominus$ を供給することによって、プラス $\oplus$ とマイナス $\ominus$ の数が等しくなり、電気的に中性にします。電子 $\ominus$ の供給は「酸化」（陽イオン化）した米を、「還元」（陰イオン化）状態に戻すことでコメ本来の新鮮な状態にするほか、硬度も改善、また構成する澱粉を熟成させて米飯の食味・食感を改善します。

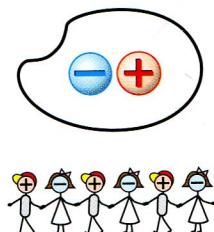


## 新鮮なお米の原子模型 (イメージ図)

通常新鮮なお米は電気的に中性です。



電気的に中性で新鮮なお米の状態。



お米は原子で作られており、プラス $\oplus$ とマイナス $\ominus$ の電気でつくられています。

原子 $\oplus$ と電子 $\ominus$ の数が等しく、性質の反対な $\oplus$ と $\ominus$ の等量の電気が結びついているため、電気的に中性の性質です。お米は新鮮で美味しい本来の状態にあります。

新鮮なお米は電子 $\ominus$ と原子 $\oplus$ の数が同数は  
(電気的に「中性」の状態です)

玄米はタンクに投入されるまでの間に稻刈りから糊摺り、乾燥、選別などの加工工程中に繰り返される機械的相互摩擦によって、 $\oplus$ の正電気(静電気)が帯電しています。これが精米工程におけるエネルギーの損失を増大させる根源となっています。相互の摩擦によって飛び出した $\ominus$ 負の電子は、どこにも所属しない自由電子となって生産工程中の金属接触部分からアースになって大地に流れてしまい、玄米は差引 $\oplus$ に帯電(静電気)された状態でタンクに運び込まれることになるのです。

あくまで静電気の極性観察はプラス $\oplus$ とマイ

ナスの差し引きで決まります。プラス $\oplus$ 正電荷(静電気)に帯電されたタンク内の玄米は、MDA電子発生制御盤より導電線を介してマイナス $\ominus$ 電子をMDA電子供給棒に送り、この電極棒を通して放出されるマイナス $\ominus$ 負の電子によってプラス $\oplus$ とマイナス $\ominus$ の数が等しくなり、プラス $\oplus$ の正電荷(静電気帯電)が解消されることになります。玄米タンクでのMDA電子供給は、存在していたプラス $\oplus$ の正電荷(静電気帯電)を解消させ、やがて来る次の精米機に送る玄米の流れを円滑にし、抵抗分のないサラサラな流れを作ります。



## お米に電子 $\ominus$ を与えて「酸化」を「還元」 お米本来の新鮮な状態に…

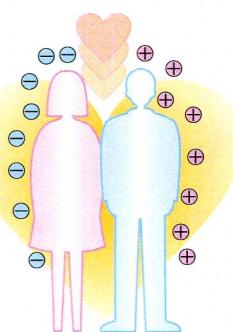
### 新鮮なお米は電気的に「中性」

#### 通常の精米工場

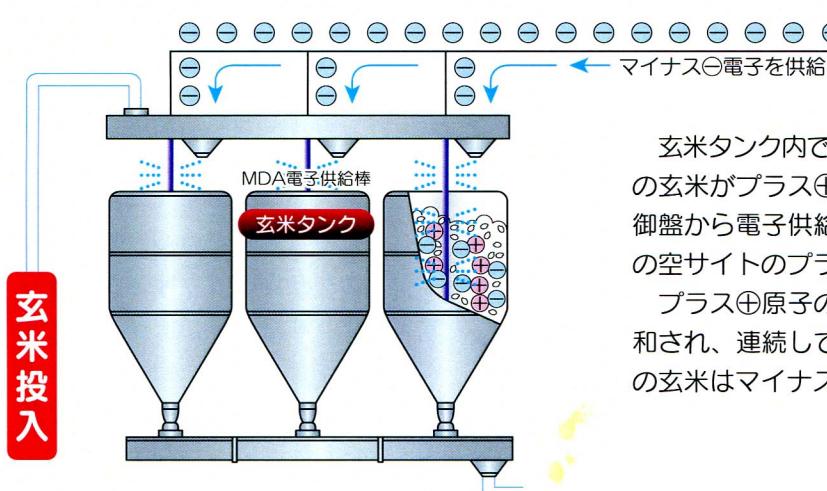
様々な摩擦抵抗でマイナス $\ominus$ 電子を失い、プラス $\oplus$ 正電荷に帯電。

#### MDA精米工場

マイナス $\ominus$ 電子を供給し、プラス $\oplus$ 正電荷状態を「中和」することで静電気を解消。お米の流れを良くし、新鮮な状態(電気的に「中性」の状態)にしてマイナスイオン化します。



$\oplus$ と $\ominus$ が中和



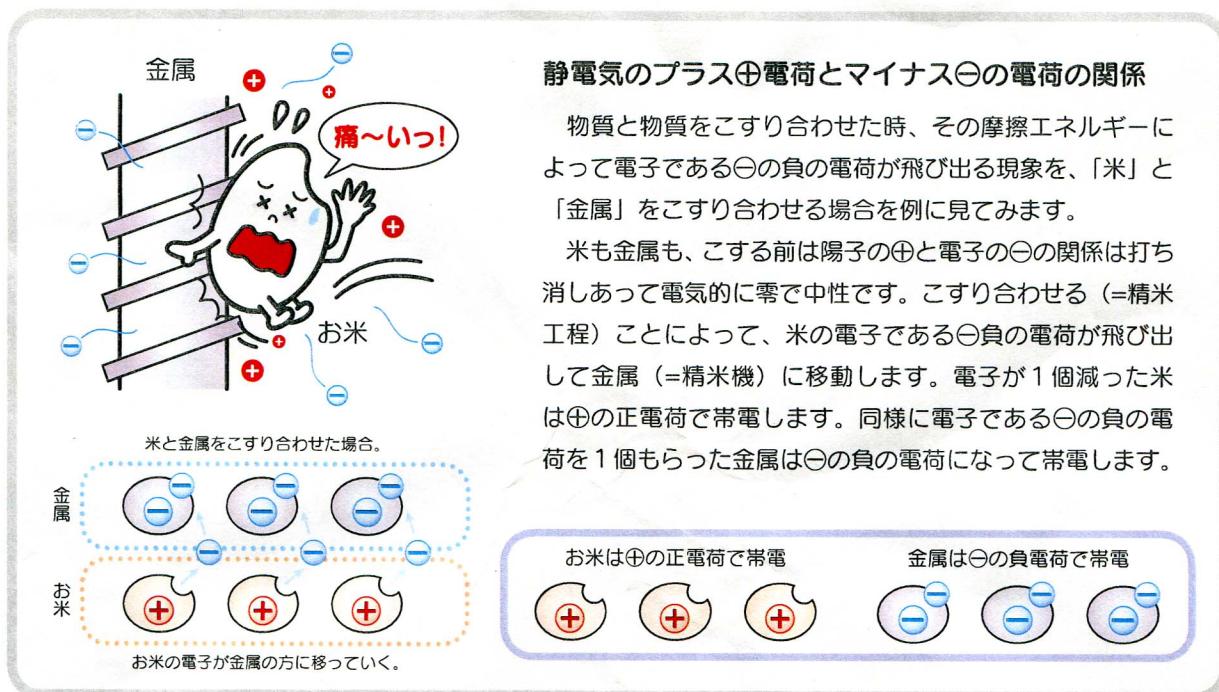
玄米タンク内では、マイナス $\ominus$ 電子の抜けた空サイト(注)の玄米がプラス $\oplus$ 正の電荷で帯電しています。MDA制御盤から電子供給棒を介して、マイナス $\ominus$ 負の電子がこの空サイトのプラス $\oplus$ 正電荷である原子に付加されます。

プラス $\oplus$ 原子の玄米はマイナス $\ominus$ 負の電荷を受けて中和され、連続して供給される $\ominus$ の電子によってタンク内の玄米はマイナスイオン化します。

## 【7】精米機におけるMDA静電気除電の仕組み

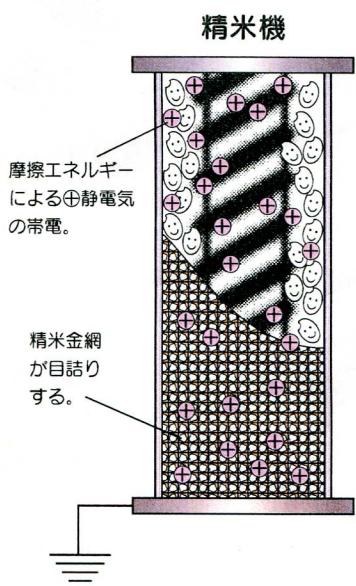
MDA電子供給電極板を精米中の精米機に作用させることで、静電気を中和して本来の正常な姿に戻してあげることで糠の剥離性・流動性が向上して精米効率を高める事ができます。その機能とはMDA制御盤から発生した電子 $\ominus$ と

微弱電流の1mW程度の微小電力を精米機に印加作用させることで、精米中に発生するプラス $\oplus$ の静電気を中和することで解消されるものです。余剰の電子 $\ominus$ はMDA制御盤のアースを通して大地に還元することで解消します。



### 【7・1】MDA静電気除電装置を精米機に取り付ける前と取り付け後の状態

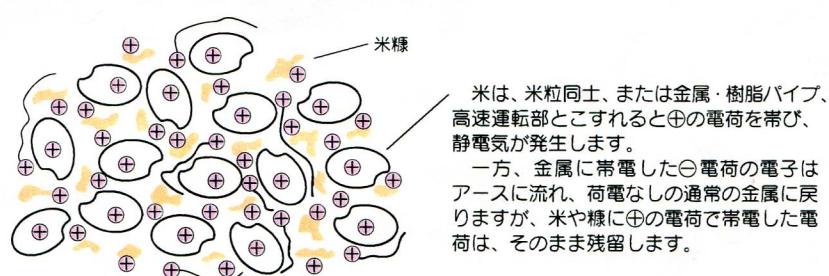
**MDA取り付け前** .....  $\ominus$ の電荷(電子)が不足している状態。



玄米を精米機で白米化する搗精の過程で、玄米は研削や摩擦により剥離破壊が進行し、糠が除去される過程で電荷分離を起こし、 $\ominus$ の電荷を持つ荷電体と $\oplus$ の電荷を持つ荷電体に帯電された白米や糠が副生します。

$\oplus$ の静電気を持つ米糠は油漏れの滲みによる塊となって精米金網やラインの内壁に付着。糠詰まりを起こさせて集塵糠の流れや白米の糠切れを阻害し、生産効率の低下や品質の低下を招くことになります。

### お米に静電気が帯電する

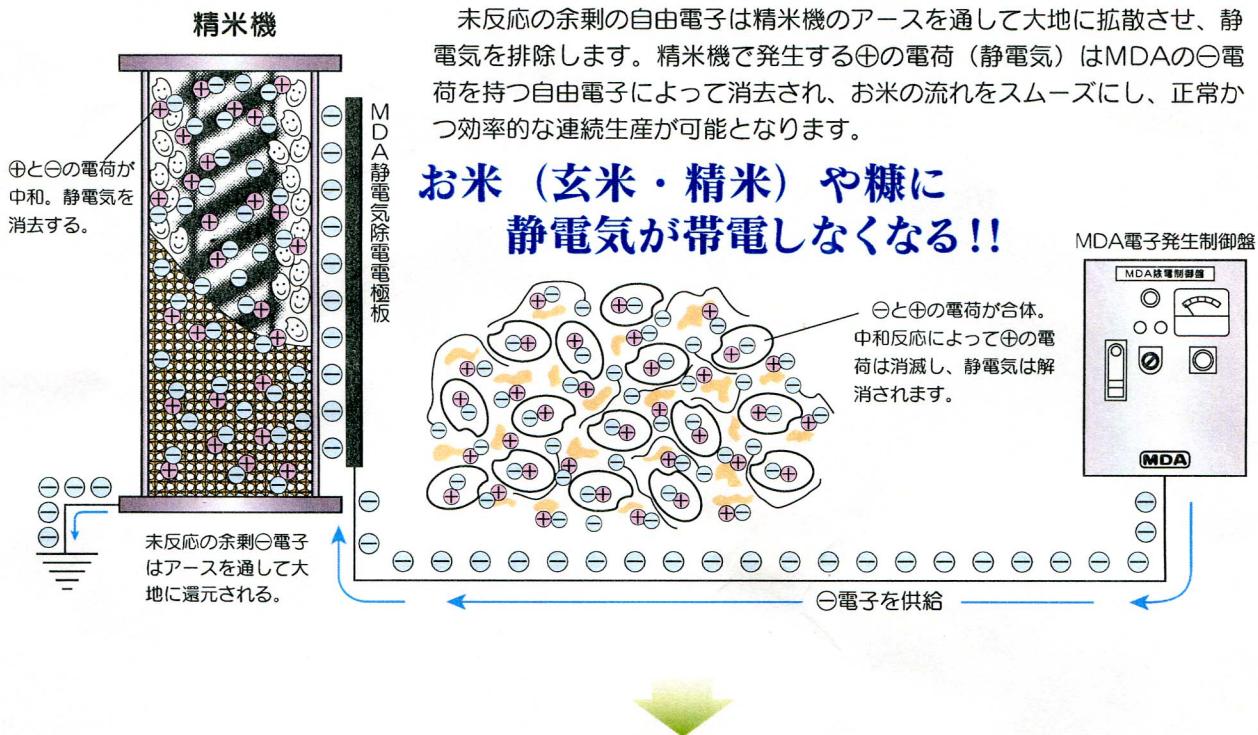


## MDA取り付け後

MDA電子発生制御盤から発生した $\ominus$ の電子はMDA静電気除電電極板を介して移動し、米や糠の $\oplus$ 電荷に合体。プラス $\oplus$ とマイナス $\ominus$ の中和反応が起こり、厄介な静電気を消去します。

未反応の余剰の自由電子は精米機のアースを通して大地に拡散させ、静電気を排除します。精米機で発生する $\oplus$ の電荷（静電気）はMDAの $\ominus$ 電荷を持つ自由電子によって消去され、お米の流れをスムーズにし、正常かつ効率的な連続生産が可能となります。

### お米（玄米・精米）や糠に 静電気が帯電しなくなる！！

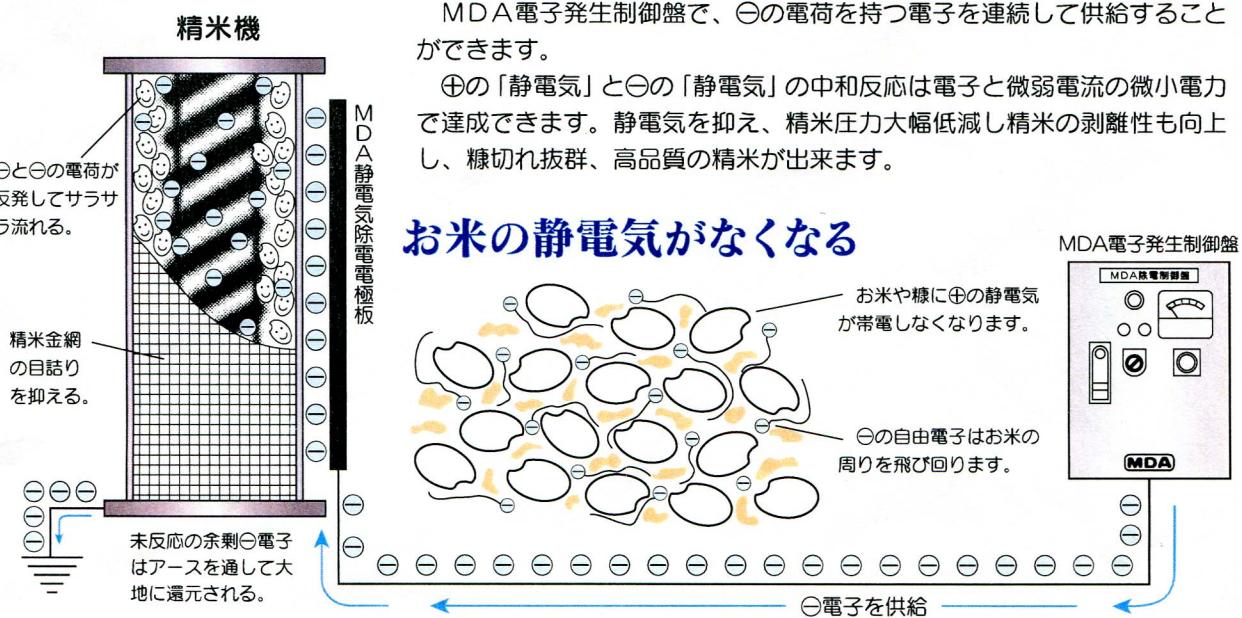


## MDA取り付け1ヶ月後

MDA電子発生制御盤で、 $\ominus$ の電荷を持つ電子を連続して供給することができます。

$\oplus$ の「静電気」と $\ominus$ の「静電気」の中和反応は電子と微弱電流の微小電力で達成できます。静電気を抑え、精米圧力大幅低減し精米の剥離性も向上し、糠切れ抜群、高品質の精米が出来ます。

### お米の静電気がなくなる



※MDAレポートは皆様のミニコミです。  
MDAレポートに関するご批判、ご意見  
ご提言、皆様の体験レポート（家庭用。  
工業用）あるいはご質問など何でも結構  
です。書欄にて当社までお寄せください。

〒921-8831  
石川県野々市市下林4-499-2  
丸子電子株式会社  
TEL <076>246-6806  
FAX <076>248-0103  
MDA特性総合研究所  
TEL <076>246-6863