

極める!!

米菓米の精米



● 味と品質の良さは、他社との大きな差別化です。

- お米がおいしくなります。
- 白米の鮮度が長く保てます。
- 香り、食感が良くなります。

● 精米の効率がアップします。

- 精米時間が大幅に短縮します。
- 胚芽が良くとれます。
- 正粒率がアップします。（碎米の発生を抑制できます。）

● 高品質の米菓になります。

- 洗米は一回で良い。
- 水中割米を抑えます。
- 水分が均一に、しかも早く入ります。

● おいしいふっくら蒸し米になります。

- 蒸し上がりの手触りはサラッとして、弾力があります。
- 結合水として水が入りますので、製品の老化が遅くなります。
- 舌触りの良い、コシのある、美味しいものができます。

美味しさへのこだわり

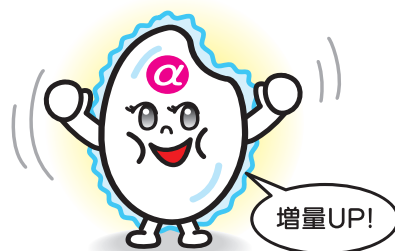
匠の技術!!

1. 美味しさが増します。



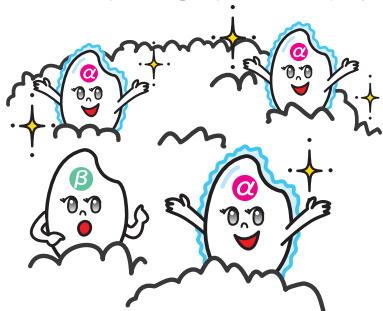
- 加工された製品はでんぷんと水の分子間結合力が密となり、粘りができます。このためよく伸び独特のソフトなやわらかさが増します。でんぷんのうまみが出て、舌ざわりの良い、コシのあるおいしいものができます。

2. 増量がはかれる。



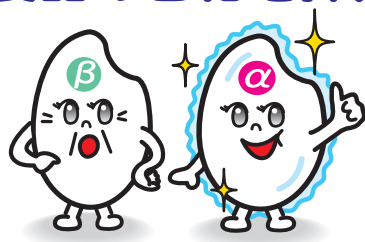
- アルファでんぷんの割合が大きい程美味とされ、ベータでんぷんよりも含水率の大きいとされます。従ってMDA製品は保水性よく増量がはかれます。

3. αでんぷんへ転化促進!!



- 熱処理加工すると主成分である米のでんぷんをベータでんぷんからアルファでんぷんに転化促進します。このアルファ化は100%ではなくある程度のベータでんぷんを残留させアルファ化します。

4. 製品の老化を抑えます。



- MDA精米の加工製品は蒸散が少なく、保水性が高いのでベータでんぷんへのもどりを防ぎます。また、水分活性が低下するため、でんぷんの老化を防ぎ固くなりにくくなります。