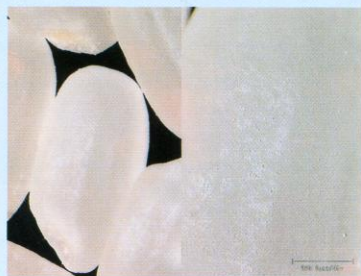


比較で見る、知る。今までの差!!

マイナスイオン精米・普通精米の浸漬比較

MDA精米



- 肌糠が少ないので洗米はこれまでの1/3で良い。このためうまみや栄養素を逃がさないで美味しい。しかも排水処理費用の軽減及び水道料、電力料の節減になる。



- MDA精米は表面より水分を吸収する。



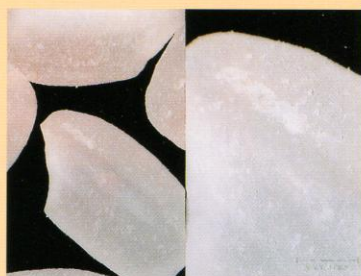
- MDA精米は水分の吸収が均一に進行している。



- 色調良く、完全に均一に水分が吸収している。

●精米後の白米表面

普通精米



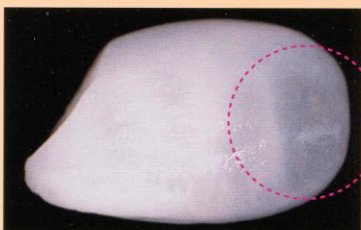
- 米肌に微粉の糠が残留する。肌糠が多いと米飯の香りや食味が落ちる。また洗米時に大量の水が必要となる。このためお米のうまみや栄養素を逃がすので美味に欠ける。また排水処理費用の増大と水道料、電力量がかかる。



- 胚芽から水分を吸収するため、尻の方は水分が吸収しにくい。



- 吸水ムラ多く、無浸漬部分が多々ある。



- 尻の方に水が吸収されていないためムラがある。

●浸漬20分

●浸漬40分

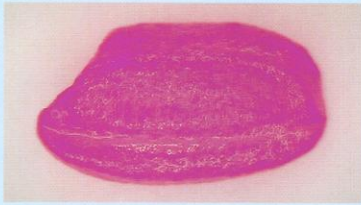
●浸漬60分

マイナスイオン精米・普通精米の浸透比較

MDA精米



1時間後の浸漬状況×7



1時間後の浸漬状況×35



5時間浸漬後の断面×35

平均して着色が進行している。

スライスしたときハムを切るように弾力がある。

テストの方法

- カルトンにMDA精米、普通精米を入れたあと食紅を溶かした水を双方に同量入れて観察したものです。

酢の入り方を色で見る

- 寿し、酢メシなどの酢の浸透は吸収が早く均一に入ります。このため、酢の食いつきは良く老化が遅く鮮度が長く保たれます。

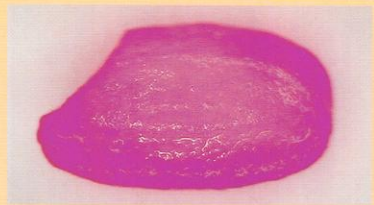
赤飯の色づきを見る

- モチ米をMDA精米したものを赤飯などの色づけ(あずきのアウ汁)の浸漬に使用しますと色が均一に入る。このため、色彩よく艶があり、鮮度を長く保ちます。

普通精米



1時間後の浸漬状況×7



1時間後の浸漬状況×35

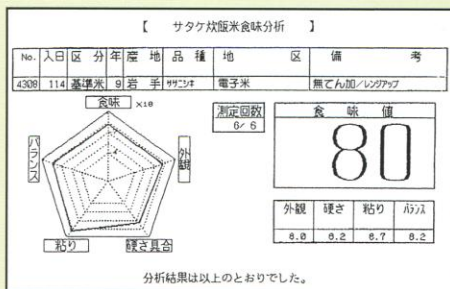


5時間浸漬後の断面×35

着色にムラが生じている。

スライスしたとき硬くてもろく欠ける。

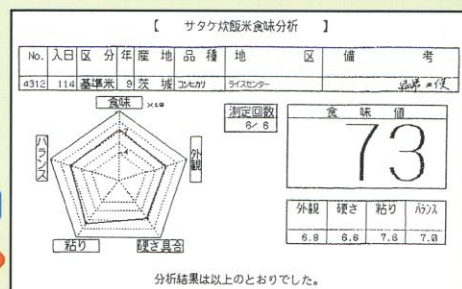
MDA精米のごはんは美味に加えて、保水性よく鮮度を長く保ちます。



- 大手コンビニ炊飯メーカー(株)W・N社における炊飯比較テスト結果

左はMDA精米

右は普通精米



炊飯1時間後 77点 → 炊飯31.5時間後 64点
炊飯31.5時間後レンジアップ 80点

炊飯1時間後 69点 → 炊飯31.5時間後 53点
炊飯31.5時間後レンジアップ 73点

- 水々しく食感が柔らかく炊きたての感じで粘りがある。



31.5時間後の米飯粒

- 柔らかく芯が残っていて硬く感じる。炊いてから時間が経過したようだ。



31.5時間後の米飯粒