

比較で見る、知る。米飯の違い!!

従来の精米とMDA静電気除電精米の炊飯各段階での比較

従来の精米

MDA静電気除電精米

大量の水を必要とする

洗 米

洗米は1回で良い

精米の糠切れが良いため

ムラが出る

吸 水 率

均一に中心部まで入る

割米多く発生する

浸 漬 割 米

水中割米は少なくなる

残留破壊応力を防ぐため

炊飯ムラ有り

年間を通して安定しない

炊飯ムラ

炊飯ムラ無し

年間を通して安定する

蒸しムラ有り

ベタつきがある

蒸しムラ

蒸しムラ無し

サラッとして弾力がある

臭い有り

ジャー保管

臭 い

臭い無し

ジャー保管

食感悪い

食 感

外硬内軟な食感

黄ばみや変色有り

ジャー保管

変色・黄ばみ

黄ばみや変色が無い

ジャー保管

シャリの切れ悪い

酢 メ シ

シャリの切れ抜群に良い

シャリの歩留りが良い

炊き増えしない

歩 留 り

3~8%炊き増えする

精米時の碎米の発生や浸漬時の水中割米が抑えられるため

MDA精米は年間を通じて安定した炊飯が可能となり、
高品質、高歩留り、高食味の米飯の提供ができます。

※歩留りは原料米の品質と炊飯設備の機能によって異なります。