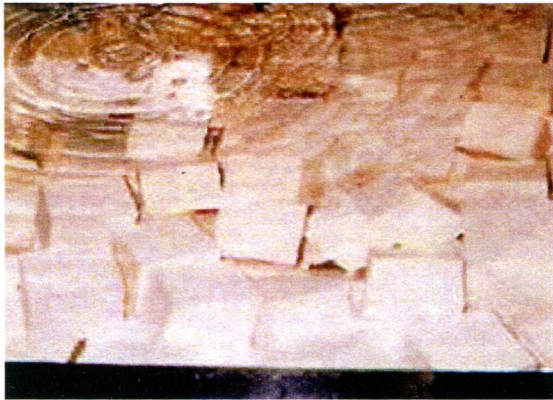


MDA豆腐の製造

豆腐の製造



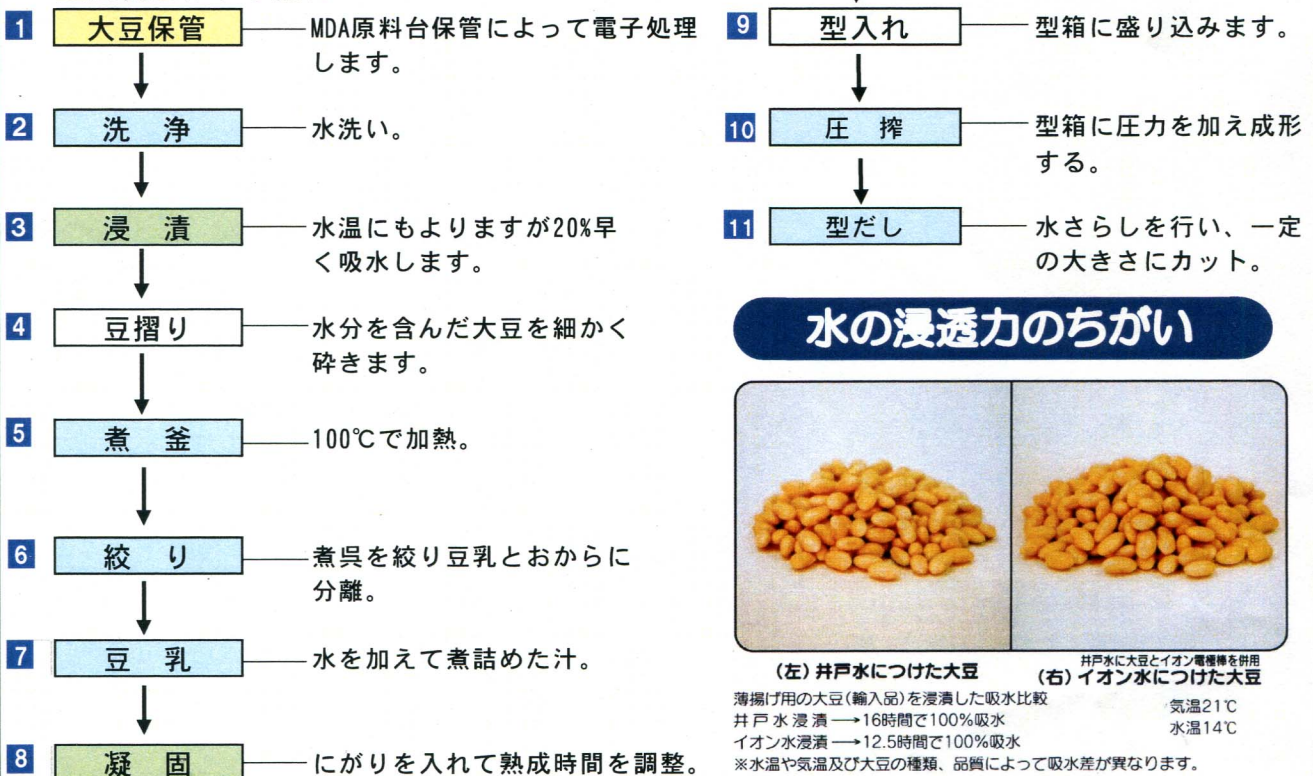
吸水率を高め、たんぱく活性を盛んにし、豆乳抽出を促進します。

- 大豆の吸水が高まります。
- 豆乳の抽出量が高まります。
- 豆腐が増えます。
- なめらかで美味しい豆腐が出来ます。
- 細菌の増殖を抑えます。

美味しい“豆腐”を作る設備のポイント

- ①炭素埋設
(防虫・虫の謂集抑制・加工場結露防止対策・機械電気アースの改善)
- ②MDA マイナスイオン帯電水製造設備
- ③MDA 電子シャワー空気浄化装置
(飛来する昆虫の抑制・工場内結露抑制・工場内細菌の抑制)
- ④MDA 大豆の保管設備
- ⑤MDA 大豆浸漬装置

豆腐製造作りの流れ



水の浸透力のちがい



(左) 井戸水につけた大豆 (右) 井戸水に大豆とイオン電極棒を併用イオン水につけた大豆

薄揚げ用の大豆(輸入品)を浸漬した吸水比較

井戸水浸漬 → 16時間で100%吸水	気温21℃
イオン水浸漬 → 12.5時間で100%吸水	水温14℃

※水温や気温及び大豆の種類、品質によって吸水差が異なります。