

カカオ豆・コーヒー豆・アーモンド・ピーナッツ・麦茶・大豆・・・etc.

MDA焙煎装置


MDA処理によって熱伝導が高まるため、ロースト時間が短縮し、香り良くバランスのとれた味・食感に仕上がります

【特 徴】

- 短時間のMDA処理を行うだけで、熱伝導を高め、香り良く、バランスのとれた食味・食感に仕上がります。
- MDA処理を一度行うと、長期間その品質が記憶され保持できます。従って焙煎時の品質のバラツキは全くありません。
- 熱伝導が高いため、焙煎温度を従来よりも20~30%低くしないと過焙煎になり、焦げてしまいます。
- 原料の入荷時、または焙煎加工前にMDA処理しても仕上がり品質には変わりありません。


①小規模食品加工（1日 100g~25kg）

MDA制御盤

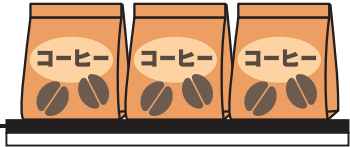


- 寸法/150(W)×250(D)×160(H)
- 重量/5.9kg ●電圧/AC100V 50/60HZ
- 消費電力/10.4W

MX-9(L) 活性板



- 寸法/450(W)×300(D)×10(H)
- 重量/2.0kg




MX-9(L) 活性板の上に乗せて処理します

標準価格 360,000円(税別)

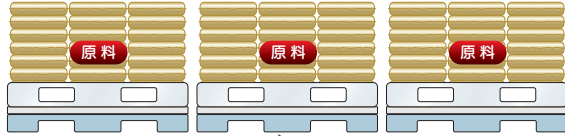
②中規模食品加工（1日 500kg~10t）

MDA制御盤




- 寸法/400(W)×250(D)×600(H)
- 重量/25kg ●電圧/AC100V 50/60HZ
- 消費電力/13.5W


原料パレット保管



通常原料パレット



MDAパレット電極台



MDAパレット電極台

(M)型

- 寸法/1300(W)×1300(D)×300(H)
- 重量/52kg


(L)型

- 寸法/1500(W)×1500(D)×300(H)
- 重量/90kg

価格 別途見積り

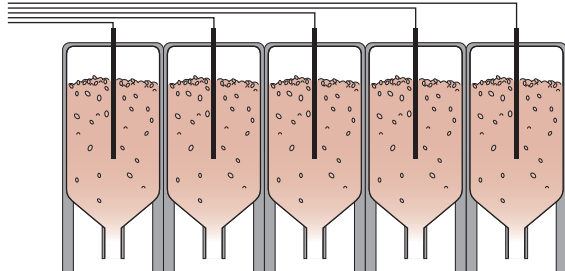
③大規模食品加工（1日 10t~）

MDA制御盤




- 寸法/300(W)×200(D)×250(H)
- 受注品

原料タンク保管



原料タンク



価格 別途見積り

一例 MDA処理の焙煎テスト結果

カカオビーンズ	10kg	チョコレート	火通りが良いので焙煎時間を短縮しないと過焙煎になる。チョコレートに加工した食味は酸味・甘味・渋味ともバランスがとれている。MDA処理品の方が未処理品よりもバランス（調和）のとれた味に仕上がっている。
コーヒー豆	10kg	コーヒー	火通りが良いので均一に熱が通る。焙煎温度を下げるか、焙煎時間を短縮しないと過焙煎になる。香り良く、旨みが増す。
アーモンド	22kg×6	ロースト	火通りが良いので焙煎温度を下げるか、焙煎時間を短縮しないと過焙煎になる。MDA処理品の方が食感良く香ばしい。
ピーナッツ	10kg	ピーセン	MDA処理は熱伝導が高いので、通常の熱処理より時間を短くしないと、食感が硬くなる。MDA処理の方が食感良く食べやすく、香りも良い。
大豆	10kg	きなこ	MDA処理は熱伝導が高いので、温度を下げるか、時間を短くしないと過焙煎になる。きなこに加工した場合旨みが増す。
うるち屑白米	10kg	米菓	浮きが均一となりタテ浮きをしている。米菓に加工したとき食べやすい。
麦	1kg	麦茶	MDA処理によって熱伝導が高まるため温度を下げるか、時間を短くしないと過焙煎になる。麦茶にすると香り良く、旨みが増す。
ごま	1kg	炒りごま	火通りが良いので均一に熱が入り、香ばしく濃厚な旨みが増す。

(株)BB社 研究室調べ

