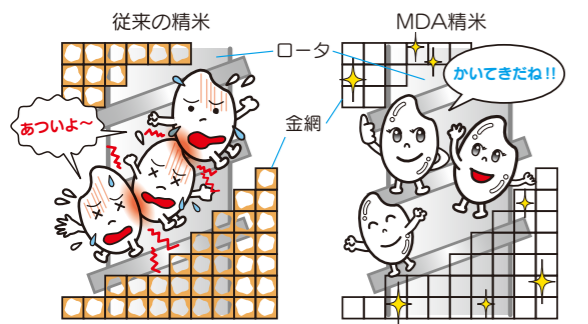


“売れる”差別化商品と大幅なエネルギー削減の両立が図れます!

# MDA 電子節電省エネ 精米・精麦・炊飯

—— 全国各地の「食の匠」に支持され41年、精米・酒米精麦・炊飯加工の差別化に!! ——

精米工場の衛生環境がクリーンに!!  
高度なHACCPにも対応



従来の精米  
糖の水分と滲み出た糖油とコメが摩擦を起こし、この摩擦による熱で穀温が上がり、糠切れも悪い。

MDA精米  
糠はサラサラで滲み出る糖油も抑え、摩擦熱を抑えるので低温精米が出来る。

- 精米機内のスクリー・金網汚れを大幅に抑制!
- 昇降機内の糠玉・結露・カビ・害虫の発生を抑えます。
- 昇降機内のベルトやバケットがいつも綺麗に!
- 選穀機、色彩選別機内の糠玉付着抑制!
- 糠切れは抜群に良く、綺麗な白米に——

## MDA精米



糠切れ抜群の白米!!

- 碎米・割れ米の発生が激減し、精米歩留まりが大幅にアップします。
- 糠切れが良いので洗米は一回で済みます。
- 白米や糠の品質が一段とアップし儲かる、売れるコメが出来ます。

## 酒米のMDA精米



搗精歩留まりと酒化率アップ

- 静電気除電により剥離性が向上。精米圧力を低減でき、高度精白時の「砕け」を抑えます。
- 均一に吸水、安定した蒸米に。
- サバク良く、菌の食い付きが良好。
- 仕込みは高度搗精ほど差が出る。

## MDA精麦



高品質と高歩留まりの精麦

- 静電気除電により流れ良く、低圧力で精麦、高歩留まり・低コスト。
- 精麦の肌糠がキレイに取れます。
- 蒸麦のベタつき解消、サバク良くアルコール収率向上(焼酎)に貢献。

## MDA炊飯



「おいしさ」と「炊き増え」両立

- ごはんが3~8%炊き増えます。
- 72時間経っても軟らかさを保ち、作りたての食味・食感を保ちます。
- 粒立ち良く、ふっくらとツヤが出て「外硬内軟」でおいしい!



お問い合わせは下記までご連絡下さい。

MDA精米見学・試食工場  
株式会社 米屋  
TEL 076-246-6000

水と空気と大地の  
**MDA 丸子電子株式会社**  
〒921-8831 石川県野々市市下林4-499-2  
TEL (076) 246-6806 (代)  
FAX (076) 248-0103