

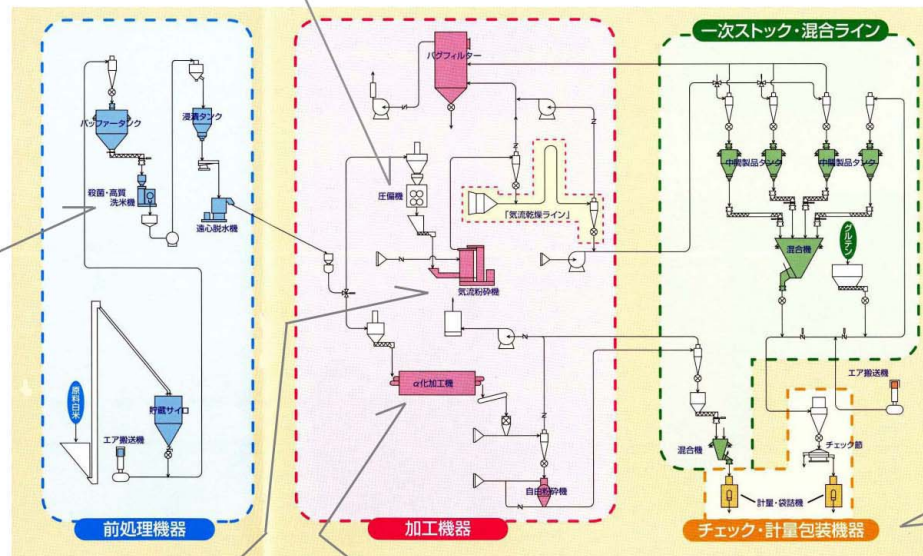
製粉の作業工程(ライン図)と主要機械の説明

「2段シリーズ式粉碎方式」

県食品開発センターの開発による
圧備機と気流粉碎機を利用した2
段階方式の新システムです。
吸水性に富み、弾性を有したダメー
ジの無い「米粉」を生産します。



●設備全景



「殺菌・高質洗米機」

使用水を極限まで少なくし、食品衛
生法で認められた薬品を利用して
殺菌洗米する機械です。
この機械で安全で衛生的な原料処
理が高されます。

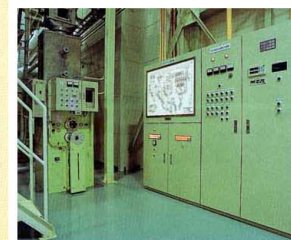


「気流粉碎機」

エアフィルターで濾過した空気のみ
で原料白米から瞬時に非常に細か
い「米粉」を生産します。スクリー
ンを使用しない粉碎機ですから、連続
・安定的に、きれいな「米粉」を作
る事が出来ます。

「α化加工機」

洗米・浸漬された白米を蒸し、練りだ
して「モチ状」にした後、培焼する事
により、米のデンプンをα化する機
械です。α化する事によりこの「米
粉」は、水と煮るだけで食べる事が
出来、非常に高い消化性を有しま
す。



「計量袋詰機と制御・操作盤」

「米粉」はとても細かい粉体ですから、
特殊な計量機と、エア封入式の袋詰機
によって衛生的かつ正確に製品化さ
れます。

すべてのプラント施設は、制御盤で集
中コントロールされ、ラインは、重量及
び流量のチェックを自動で受けながら
操作されます。