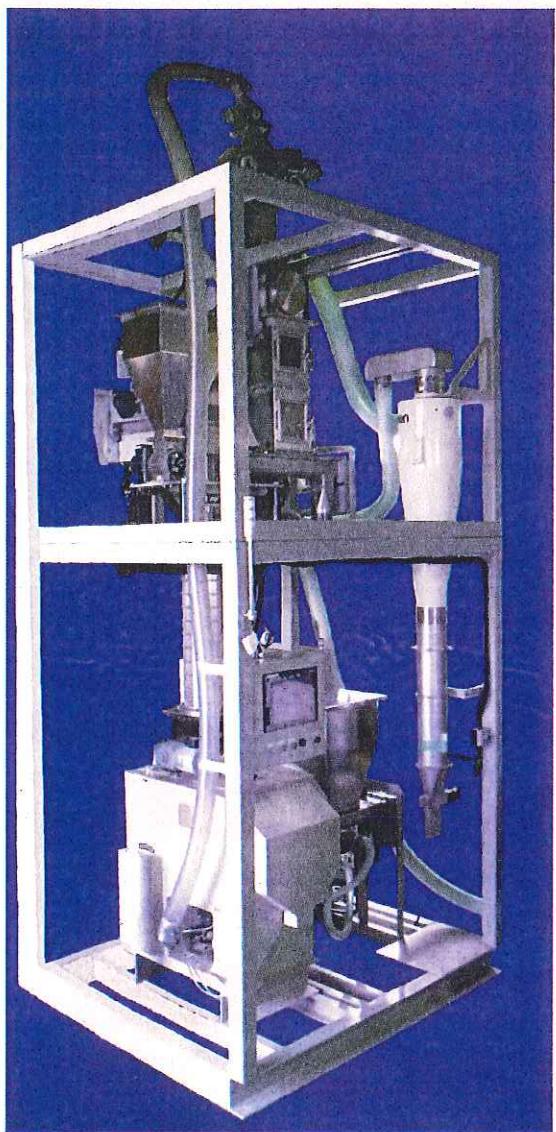


はくちょうか
白澄化式
無洗米装置

クリップ GLIP-500N



はくちょうか 白澄化方式の特徴

本方式最大の特徴は、お米自体の副産物である米糠を原料とした脱脂糠を研磨材として用いた新しい乾式加工方式であることです。

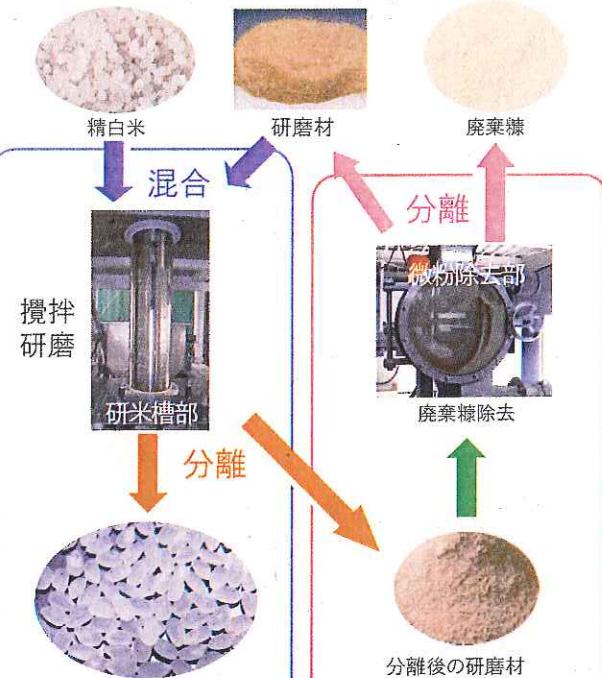
GLIP-500Nは本方式を採用した無洗米装置です。見た目にも透明感のある、きれいで美味しい無洗米を低成本で生産することが可能です。

はくちょうか 白澄化方式による無洗米加工

はくちょうか
白澄化方式はお米と脱脂糠を混合・攪拌後、分離し無洗米に仕上げるシンプルな加工方式です。

水 完全乾式である白澄化方式は水を一切使用しません。
燃料 水を一切使用しませんので乾燥のためのボイラーなどは必要ありません。

加工工程図



はくちょうか
白澄化方式の特徴

研磨材(脱脂糠)と混合された精白米は、研米槽の中に作り出される研磨材の渦の中で揉まれ、表面の油分が剥離されることによって無洗米に加工されます。

加工中の精白米は常に柔らかな研磨材に包まれており、お米に直接的な力を加えずに研磨する新しい技術です。

特許第4153844号

はくちょうまい 白澄米 ~白澄化方式による新しい無洗米~

自然の研磨材、脱脂糠を用いた加工方式 ~お米を糠洗い~

白澄化方式の最大の特徴は、精選脱脂糠を利用して「お米を糠洗い」する点です。精選脱脂糠は、生糠から油分を抽出して乾燥させた後、粉状に精選された准食品です。漬け物や肥料などにも広範囲に利用され、高度に乾燥させて粒度を揃えた精選脱脂糠は動物医薬品や食品の基剤、增量剤としても重宝されています。

適度な硬度が米を傷つけない

お米を磨くには十分である硬度を持つつも、傷つけてしまうには軟らかすぎる脱脂糠が精白米を壊すことなく揉むようにやさしく磨きます。このため碎米の発生などを最小限に抑えることが可能です。

米表面に残存する油分の吸収による保存性の向上

脱脂糠は、脱脂されているため精白米の表面に薄く残存する油分を吸収します。したがって酸化による食味低下を低減し保存性も高まります。



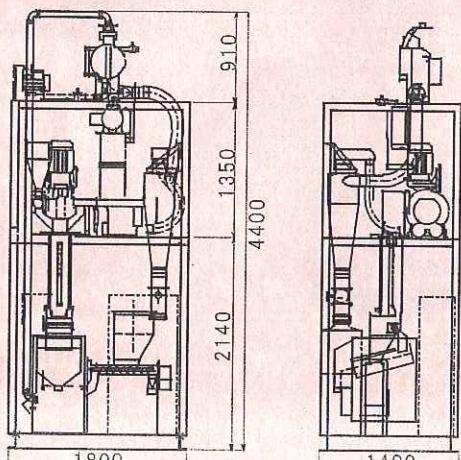
精選脱脂糠

食味への不干渉

脱脂糠は米由来の素材であるためコメ本来の食味に干渉しません。

濁度20ppm以下を実現

本方式で加工された無洗米は濁度20ppm以下と高品質な製品に仕上がります。



オートコントロール制御

研米度自動安定化機能、米原料、研磨材自動供給、自動停止機能など、全自動運転。

タッチパネル式操作盤

全ての基本設定をタッチパネル上で簡単操作。運転状況をパネル上に表示。

設置が簡単な2段式フレーム構造

2段式フレームを組み立てるだけの簡単設置。

装置仕様					
形式	能力	メイン動力 (kw)	最大消費電力	寸法	※ 付帯設備
GLIP-500N	0.5 t/h	5.5 kw	20 kw	W1800×D1400×H4400	集塵機 10m ³ /min.以上 ※要別途購入

装置の外観、仕様は性能改良等により、予告なしに変更する場合がございます。

※要別途購入

販売元 株式会社 グリップ

〒169-0073 東京都新宿区百人町2-17-12-306
TEL03-3371-8881 FAX03-3368-0104
<http://hakuchoumai.com/hakuchoumai/top500n.html>

glip.

開発元 株式会社 ゲッド・ライフ

〒169-0073 東京都新宿区百人町2-17-12-301
TEL03-3368-0306 FAX03-3368-0104
〔日本精米工業会賛助会員〕

good

販売店