明日を創る力

サタケ

特許を取得した無洗米加工システム

ネオ テイスティ ホワイト プロセス

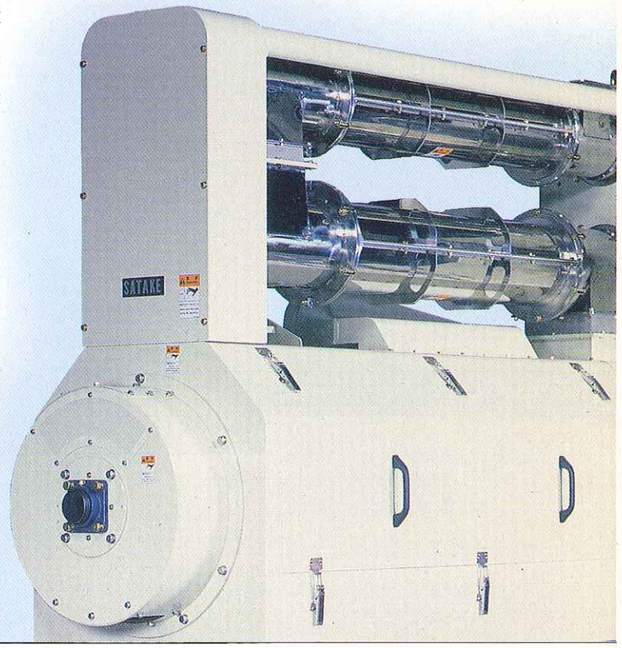
NTWPシリーズ

特許取得
特許第3206752号

SATAKE CORPORATION

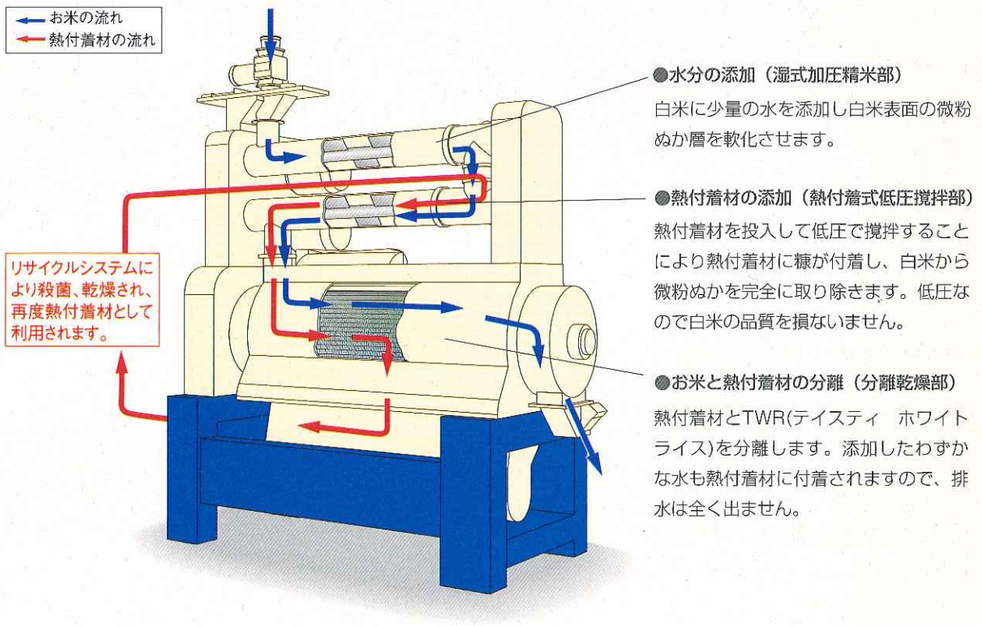
食品は食品で加工するという新技術を実現。

食品の安全性に対する消費者の意識は、年々高まってきています。お客様に安全で安心なお米を提供するためには、その加工工程の透明性を確保していくことがもっとも大切だと、サタケは考えています。ネオ テイスティ ホワイト プロセスはその製法を全て公開。おいしさとともに安心、安全をお届けします。



特許第3206752号

製法は完全に公開。なにも隠さない誇りと自信があります。



●水分の添加（湿式加圧精米部）
白米に少量の水を添加し白米表面の微粉ぬか層を軟化させます。

●熱付着材の添加（熱付着式低圧撹拌部）
熱付着材を投入して低圧で撹拌することにより熱付着材に糠が付着し、白米から微粉ぬかを完全に取り除きます。低圧なので白米の品質を損ないません。

●お米と熱付着材の分離（分離乾燥部）
熱付着材とTWR(テイスティ　ホワイトライス)を分離します。添加したわずかな水も熱付着材に付着されますので、排水は全く出ません。

毎日食べるものだから、安全・安心な製法で。

お米にやさしい加工原理。

まず、微量の水を白米表面に添加し、残っている微粉ぬか層を軟化させます。次に低圧の撹拌により、柔らかくした微粉ぬか層を熱付着材に付着させて丁寧に取り去っていきます。お米に無理な力も熱も加えず、化学薬品も一切使用していません。

使用前のタピオカ澱粉。ぬかが付着する前は白色で、大きさは１粒0.6～1.4mm。

使用後のタピオカ澱粉。微粉ぬかを付着させた状態のため、薄茶色に。この後、リサイクルシステムにより殺菌･乾燥され、再度熱付着材として使用されます。

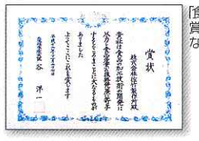
微粉ぬかの除去に食材を使用。

新技術でお米の微粉ぬか層を除去する役目をしている熱付着材。原料はデザートなどの食材として知られているタピオカ澱粉。タピオカの原料はキャッサバと呼ばれ、熱帯地方で多く栽培されています。根部に多く含まれる澱粉は加工することにより、熱付着材として圧倒的なぬか吸着力を発揮。人体に対する安全性への観点も重視し、熱付着材の原料として採用しました。もちろん、食べても無味、無臭、無害です。

タピオカは身体に安全であり、独特の食感を持つことから、中華料理や南国デザートの食材として重宝されています。中でもタピオカのココナッツミルクはよく知られています。

排水設備不要。環境にもやさしい。

微粉ぬか層を軟化させるために添加したごくわずかな水分は、熱付着材に微粉ぬかとともに付着されて取り除かれるので排水は全く出ません。また、精米工場で出た微粉ぬかや熱付着材はリサイクルされ、最終的に家畜等の飼料や有機堆肥の原料として活用されるので無駄がありません。
こうしたネオ テイスティ ホワイト プロセスへの高い評価は安全面にとどまらず、環境保護への貢献も認められ、サタケは数多くの賞を受賞しています。



「食品産業優良企業等表賞」、「農林水産大臣賞」など受賞。

白くてこんなにおいしい。今までになかった良食味を実感。

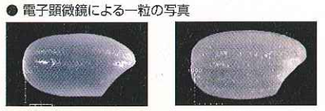
うまみを残して微粉ぬかを取る。

ご家庭で洗米する場合に、一緒に流してしまっていた「うまみ層」を残し、微粉ぬか層のみを完全に除去。お米表面の細胞壁を破壊しないので、内側のうまみ層が流れ出ることはありません。

ぬかがないから本当に白い。

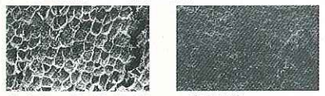
テイスティホワイトプロセスで加工された無洗米は白いのが特徴的。その名の由来もここにあります。ふっくらと炊き上がった白さとぴかぴかのつやを比べて下さい。

● 電子顕微鏡による一粒の写真



テイスティ･ホワイト･ライス　　一般のお米

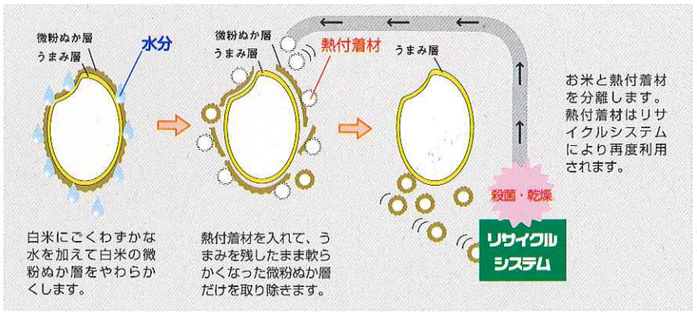
● 電子顕微鏡による表面の写真



テイスティ･ホワイト･ライス
ぬかがなく細胞壁がはっきり見えます。

一般のお米
ぬかが残っているので細胞壁が見えません。

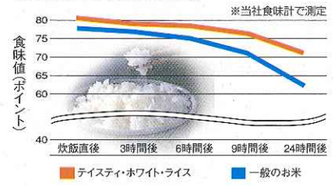
●白米から無洗米になるまで



炊飯してもおいしさ長もち。

ぬかが完全に除去され、うまみ層が残っているので、炊飯した後もおいしさが長く保たれます。

●食味値と時間の関係※



楽してもっとおいしい。

「お米を洗う」作業がなくなることによるメリットは非常に大きいものです。寒い冬に洗米しなくてよいだけでなく、研ぎ汁を出さないから環境にもやさしい。もちろんお水代も大幅に節約。また、効率的な洗米で、お米のうまみを残したごはんになります。ご家庭での洗米では得られなかったあたらしいおいしさがここにあります。

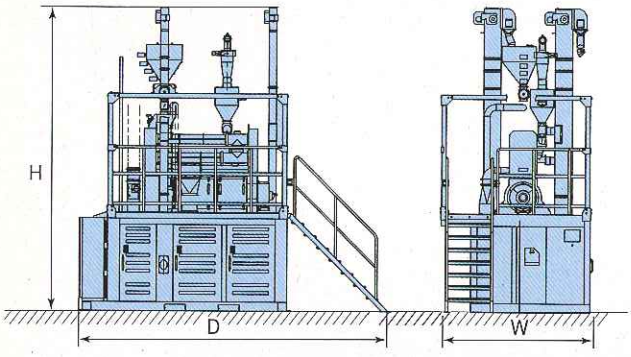
2トンタイプから10トンタイプまでの幅広い処理能力で、3機種をラインナップ。
大型処理能力ながらコンパクトな省スペース設計を実現しました。

■ 仕様

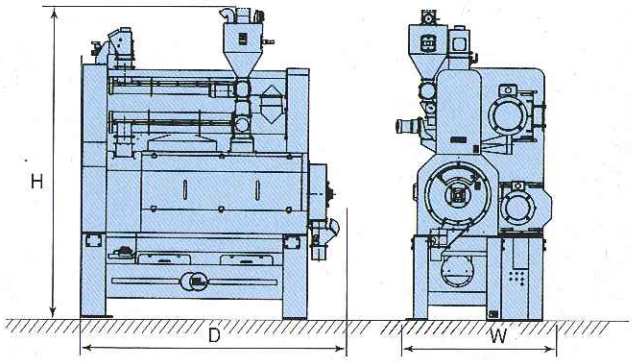
型式		NTWP20B	NTWP50B	NTWP100A
能力（t/h）		2	5	10
動力（kW）		21.2	26.2	37.4
寸法	幅 W（mm）	2,464	1,500	2,900
	奥行 D（mm）	5,248	2,660	2,849
	高さ H（mm）	5,015	3,194	2,896
重量（kg）		4,000	2,000	4,000
吸引風量（m^3/min）		60	80	160
吸引静圧（Pa）		1,500	1,500	1,500
設備動力（kW）		84.3	109.1	204.2

■ 寸法

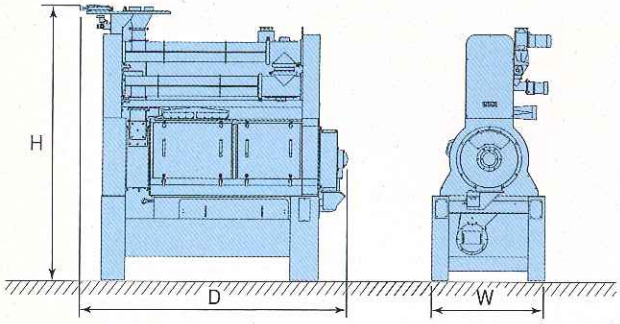
NTWP20B



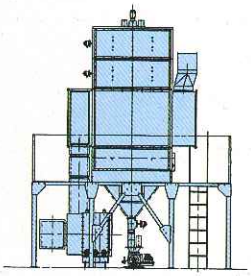
NTWP50B



NTWP100A（※下記寸法の機器2台の設置となります。）



リサイクルシステム



※左記図はイメージです。詳しい仕様及び寸法は機種などの条件により異なりますので、営業担当者にお問い合わせください。

⚠ 機械は取扱い説明書をよく読み、じゅうぶんに点検整備をして正しく安全に使いましょう。商品の外観、仕様は性能改良等により、予告なく変更する場合があります。

■お問い合わせ窓口

北海道 TEL.(011)812-3666(代)　小　山 TEL.(0285)27-5060(代)　名古屋 TEL.(0586)73-2177(代)　松　山 TEL.(089)982-6990(代)
北　上 TEL.(0197)64-0111(代)　柏　TEL.(04)7132-1181(代)　北　陸 TEL.(076)277-2085(代)　九　州 TEL.(092)412-0411(代)
秋　田 TEL.(018)839-0891(代)　東　京 TEL.(03)3253-3112(代)　大　阪 TEL.(06)6331-0558(代)　福　岡 TEL.(092)921-6111(代)
仙　台 TEL.(022)287-2733(代)　新　潟 TEL.(025)287-0177(代)　広　島 TEL.(082)420-8575(代)　熊　本 TEL.(096)382-2727(代)

株式会社サタケ

広島本社
〒739-8602　広島県東広島市西条西本町2番30号
TEL.(082)420-8549　FAX.(082)420-0003
Eメールアドレス　plant@satake-japan.co.jp

東京本社
〒101-0021　東京都千代田区外神田4丁目7番2号
TEL.(03)3253-3112　FAX.(03)5256-7270

ホームページURL　http://www.satake-japan.co.jp/

カタログ制作年月　2006年6月　　No.51

株式会社サタケは国際的な品質規格（ISO9001）と環境管理規格（ISO14001）の認証を取得しています。

ISO9001認証

ISO14001認証

R100

PRINTED WITH SOY INK

このパンフレットは、古紙配合率100%再生紙を使用し、大豆油インキで印刷しています。

サタケはチーム・マイナス6%に参加しています
みんなで止めよう温暖化
チーム・マイナス6%