

加熱石臼方式・アルファ化・製粉機

マイクロ・パウダー

α-808

アルファ化粉 「魔法の粉」

世界初!



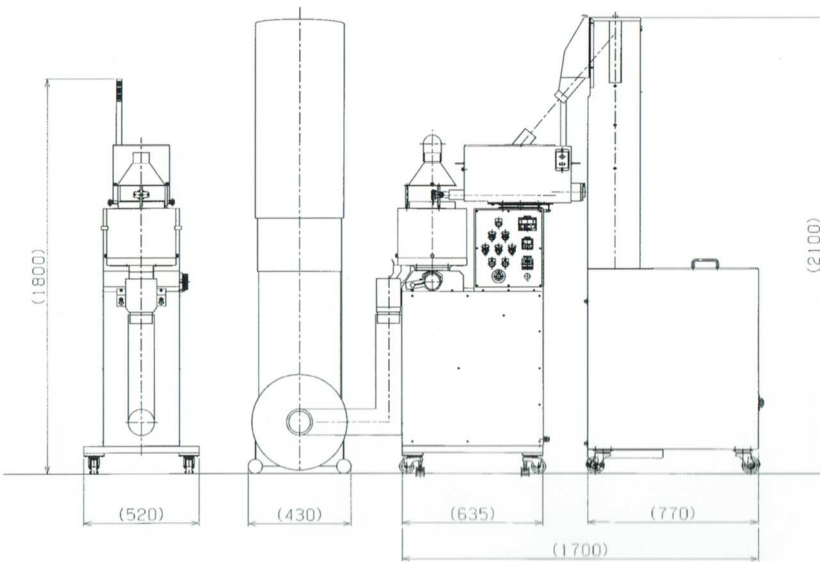
※フルオプションの画像です。

【用語解説】 ※アルファ化
穀物類を水と共に加熱し糊状にすることで消化の良い状態にすることをアルファ化と呼ぶ。冷水を入れるだけで炒飯状態に戻り調理しなくても食べられるようになる。非常食などに多く用いられている、一般的な澱粉等の代用としての用途を叶えることもできる。

アルファ化粉を沢山使う食品関係

- ※和菓子、お菓子、洋菓子、米菓、パン、ケーキ、アイスクリーム関係。
- ※クリームやドレッシング、たれ等のとろみを付ける副資材。
- ※介護食、咀嚼が困難な高齢の方。離乳食関係。
- ※スープ類のとろみを付ける小麦、その他澱粉の代用品。
- ※災害などの非常食及び登山者や探検の際の食品(高エネルギーの糯米アルファ米粉)。
- ※自然凝固を回避する為の副資材。
- ※パスタ、米粉麺、中華麺、餃子の皮、ライスペーパー、うどん、蕎麦など、その他。
- ※健康食品関係にご使用する穀物等。

【試験完了素材】 白米・玄米(粳・もち米)、小豆、はと麦、大豆、ヒエ、粟



試験検査成績書		受付No. 1401125-007		
		発行年月日 平成25年9月10日		
株式会社 日本食品機能分析研究所 〒812-0025 福岡県福岡市博多区店屋町3-23 TEL. 092-263-8359 FAX 092-263-8383				
平成26年3月1日当社に依頼された供試品について試験検査した結果は下記のとおりです。				
供試品名称	アルファ化米			
表記事項	温度40℃・湿度75%で180日間保管、3年に相当。			
試験項目	試験結果	検出限界	注	試験方法
一般生菌数(一般細菌数)	300以下/g	—	—	標準寒天平板培養法
大腸菌群(定性)	陰性	—	—	ゲンキシコロレート寒天平板培養法
セレウス菌	陰性	—	—	NGKGEV平板培養法
pH	6.7	—	—	ガラス電極法
水分活性	0.26	—	—	平衡重量測定法
水分	6.8g/100g	—	—	常圧加熱乾燥法

以上

【電力】

主軸モーター	3相200V 2.2Kwギヤモーター(インバーター付)	自動供給装置	3相200V 90wギヤモーター(2個)	オプション
集塵機	3相200V 0.75Kwモーター(インバーター付)	ヒーター	3相200V リング型 1kw	808/s1型
定量供給機	3相200V 25wギヤモーター	ヒーター	3相200V リング型 1kw	808/s2型

※その他、各種機械製作等、お問い合わせください。

■製造・販売元

■取扱代理店


 夢・創造・実現
 株式会社 ウェスト
 http://www.micro-powder.co.jp/
 E-mail west@micro-powder.co.jp
 〒940-0016 新潟県長岡市宝2丁目2番地27号 TEL.0258-25-2575 FAX.0258-24-6337