

## 米粉製造設備における新規開発

農林水産省によりますと、2020年1-11月の新規米粉の生産量は前年度比14.4%増で通年では3万トンを超えることが確実になっています。

海外のグルテンフリー市場も鑑み、今後とも製造設備も増強されると予想されます。

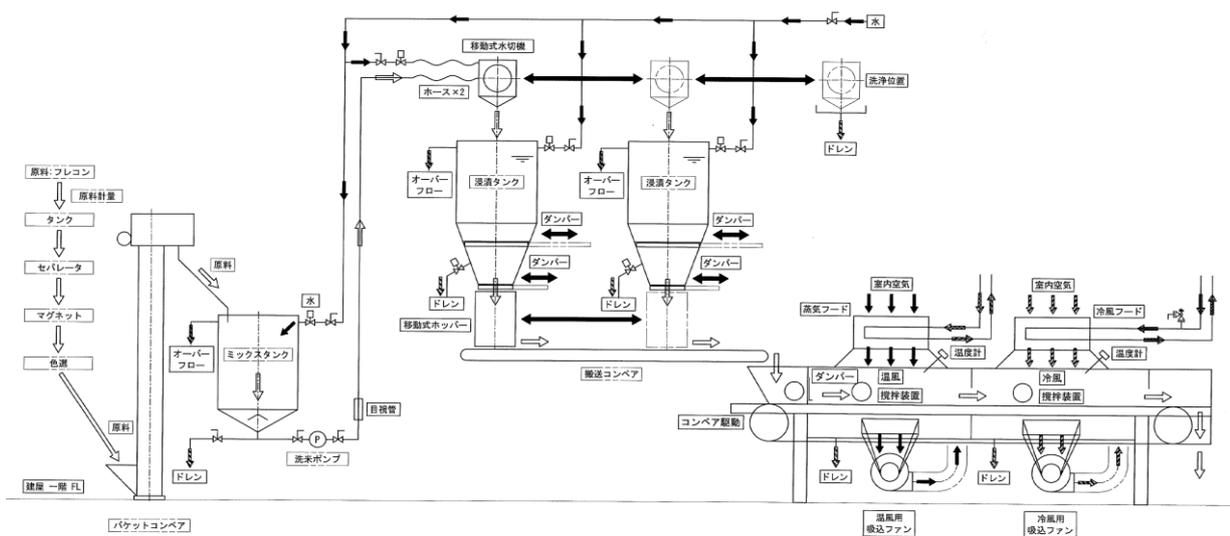
米粉を製造するためには、お米の選別、洗米、浸漬工程を経て粉碎を行います。お米の水分調整等製造メーカー殿のknow-howがあり、自動化が難しい工程です。

**この度、浸漬後の脱水・乾燥装置をナガタエンジニアリング株式会社殿と共同開発致しました。**

### 〈装置の特徴〉

- 250kg-1,000kg/h/台の処理能力と確実なスケールアップ
- 連続的な脱水・乾燥・(冷却)の自動運転が可能
- 自動洗浄システム (蒸気殺菌はオプション)
- 洗米・水切り・浸漬工程と合わせて工程一式の設計製作可能

### 〈提案例〉



浸漬時間の待ち時間を無くして、生産量を上げたい→浸漬タンクを並列に複数台持ち、連続排出を可能に!

乾燥時のあら熱を取って粉碎工程に持って行きたい→温風乾燥後、冷風を当てることで所定の品温に!

※お客様の様々なご希望にお応えできる経験とknow-howがありますので、ご連絡お待ちしております。