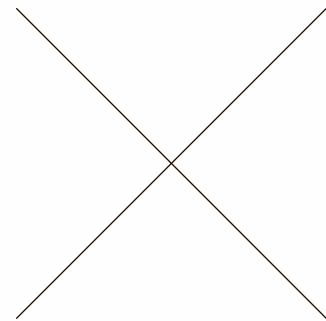


MPRP[®]

MULTI PATH RINSE FREE PROCESSING

MPRP36A

ULTRA MICRO BUBBLE



MULTI PATH PROCESSING



Creating the Future
SATAKE

無洗米製造装置MPRP
特設サイト



無洗米製造装置MPRP
プロモーションムービー

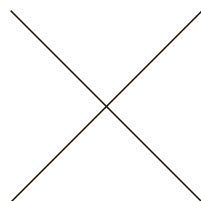


微小な泡が作り出す、新たな無洗米。



ULTRA MICRO BUBBLE

ウルトラマイクロバブル水

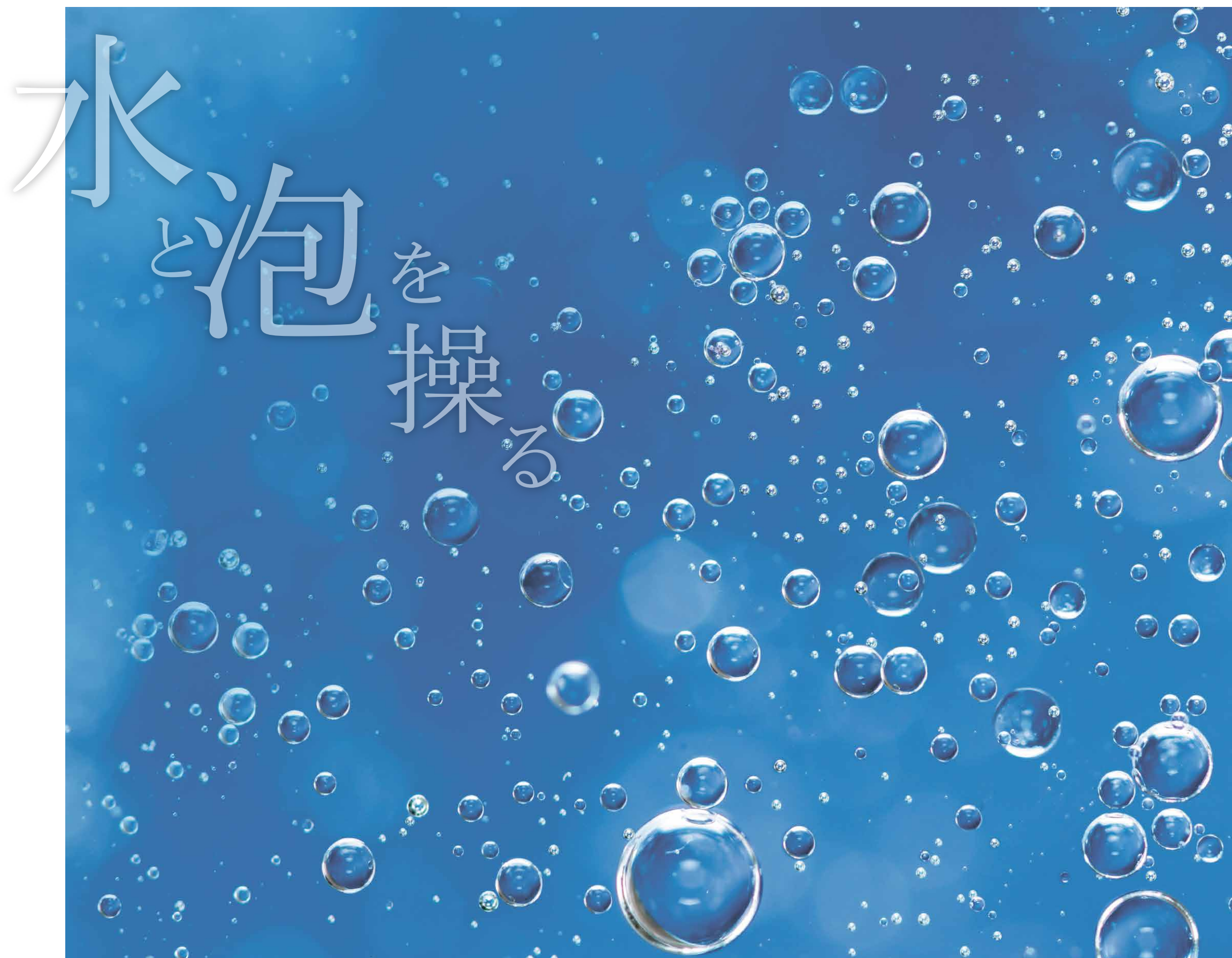


MULTI PATH PROCESSING

マルチパス洗米・脱水方式

1991年に誕生し、業界初の量産型無洗米製造装置となったサタケの「ジフライス(JF)」。無洗米市場の形成に先鞭をつけました。その後、1997年に「スーパージフライス(SJR)」、2000年には独創的技術である熱付着材方式を採用した「ネオテイスティ ホワイトプロセス(NTWP)」を開発。無洗米製造装置の代表格として全国の精米工場などで広く採用され、日本だけでなく世界の無洗米市場にイノベーションを起こしました。

2022年、さらなる性能・品質向上を目指し、最新の加工技術を導入した新型無洗米製造装置「MPRP」を開発しました。超微小気泡「ウルトラマイクロバブル水」と洗米・脱水工程を2か所に設けた「マルチパス洗米・脱水方式」を採用し、食味向上やCO₂排出量の削減などを実現しています。サタケは性能と環境貢献を追求しながら、蓄積されたデータに基づく無洗米加工技術の改良を常に重ね、日本の米食文化を進化させていきます。



TASTY TECHNOLOGY 美味しさの向上

ULTRA MICRO BUBBLE ウルトラマイクロバブル水

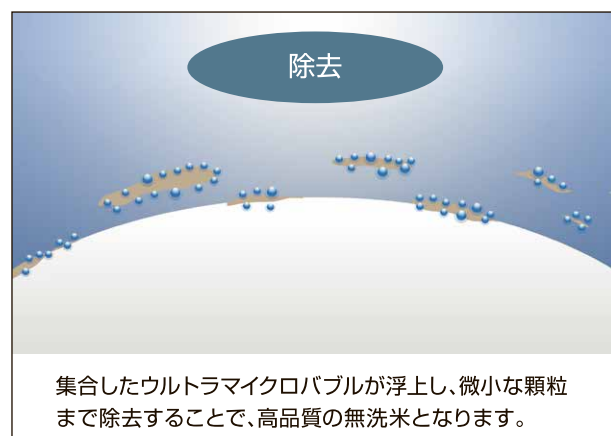
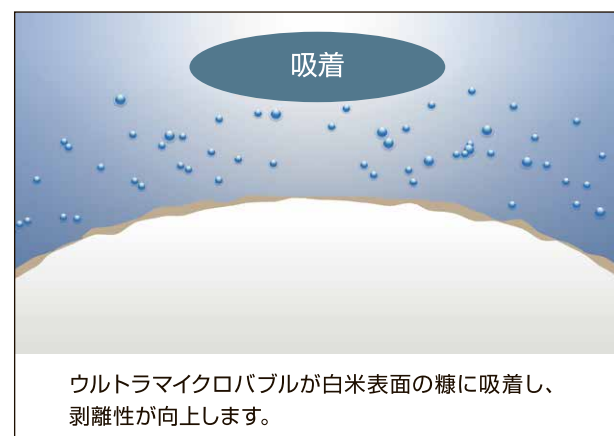
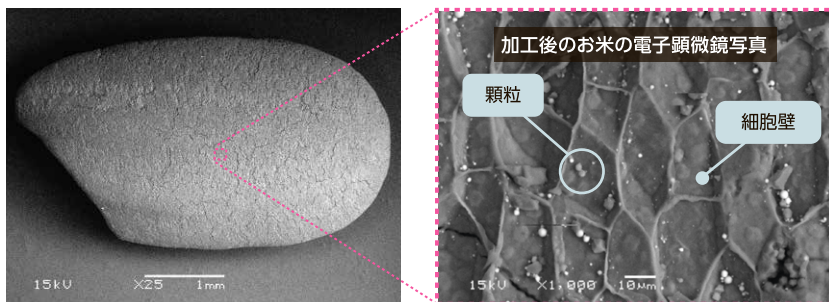
1 ウルトラマイクロバブル水で糠を除去

白米表面の細胞壁を傷つけることなく糠(糊粉層)を除去します。

超微小気泡(直径 $1\mu\text{m}$ 未満)を有する「ウルトラマイクロバブル水(UMB水)」により、白米表面の細胞壁を傷つけることなく微小な糠の洗浄効果が向上しました。ウルトラマイクロバブルは、気泡が破裂しにくいいため長時間安定した状態を保持します。これにより、白米表面の微小な糠を安定して吸着・除去しやすい特性を持ちます。



白米表面の細胞壁を傷つけることなく微小な顆粒を吸着・除去します。



MULTI PATH RINSE FREE PROCESSING MPRP

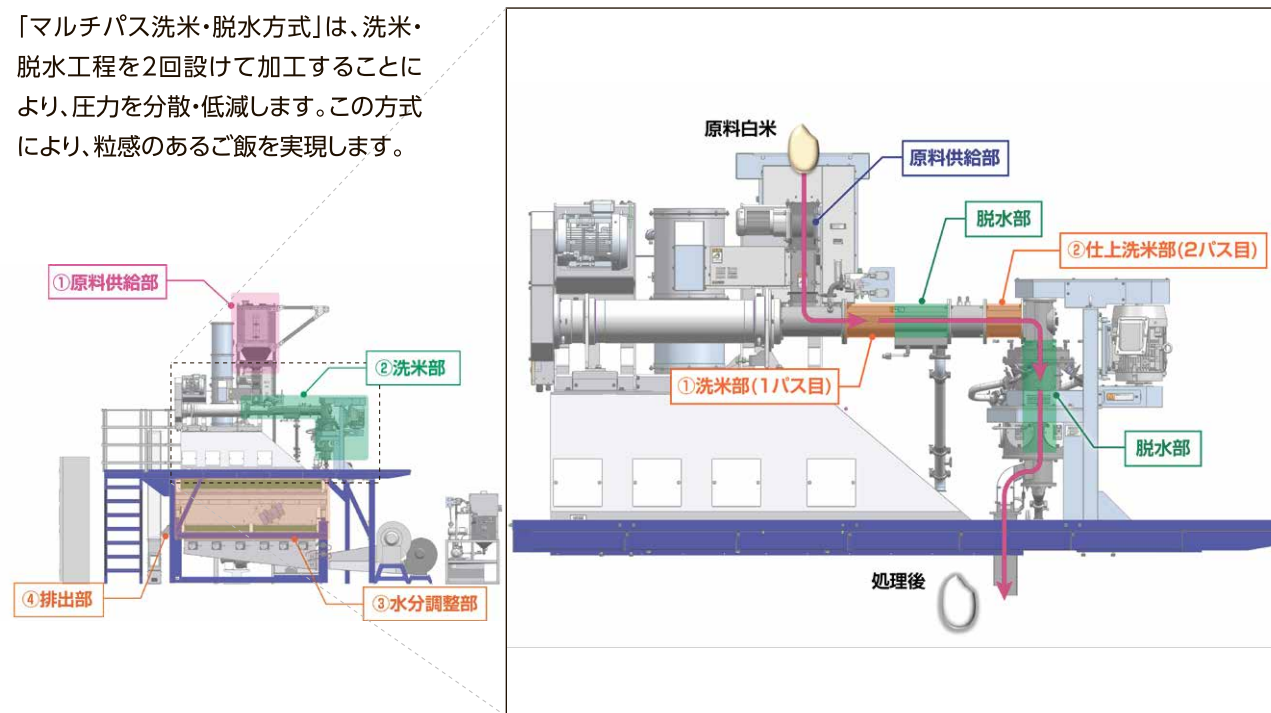
MULTI PATH PROCESSING マルチパス洗米・脱水方式



2 マルチパス洗米・脱水方式で粒感のあるご飯を実現

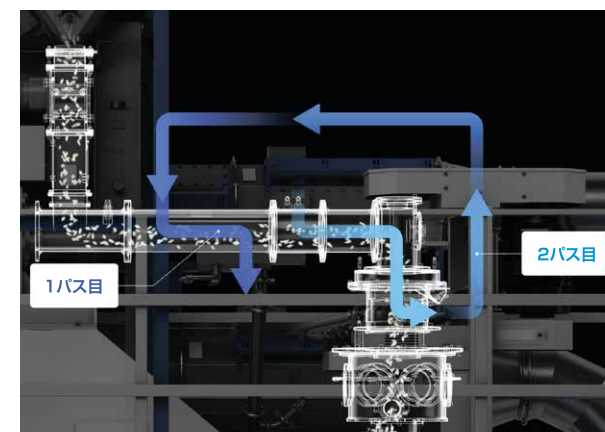
洗米・脱水工程を2回設けて加工することにより、圧力を分散・低減し、食味の向上へ。

「マルチパス洗米・脱水方式」は、洗米・脱水工程を2回設けて加工することにより、圧力を分散・低減します。この方式により、粒感のあるご飯を実現します。



3 水の循環利用と仕上げ水洗浄

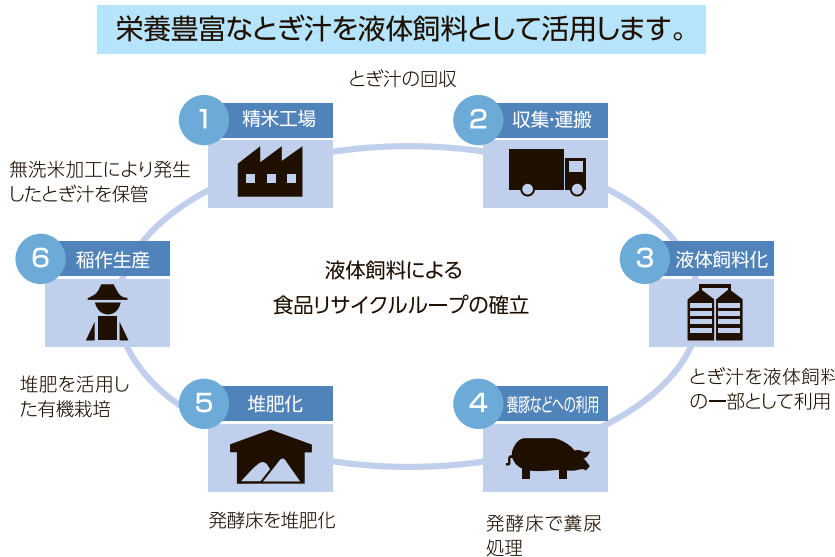
ウルトラマイクロバブル水の循環使用により、節水しながらも効率的に洗米を行います。1パス目で循環利用の水による「予洗い」をして脱水。2パス目で新しい水を添加して「仕上げ加工」をした後、排出した水は1パス目で循環利用されます。



環境貢献・食品リサイクル

とぎ汁（副産物）の有効活用

栄養価が高いとぎ汁（副産物）を生成することで、養豚などへのリキッドフィード（液体飼料）の活用を実現、食品リサイクルループを確立させます。



CO₂排出量の削減

化石燃料を用いず、無洗米加工量1tあたりのCO₂排出量を70%以上削減します。

【当社従来機NTWP（電力・灯油使用）比較】

※ CO₂ 排出量は無洗米加工時
 ※ CO₂ 排出量の算出について
 CO₂ 排出係数は以下の通りです。
 電力：電気事業連合会提供の2018年度の係数を使用。
 灯油：地球温暖化対策の推進に関する法律に基づく係数を使用。

節水効果

手洗いの洗米と比較し、使用水量は100分の1です。

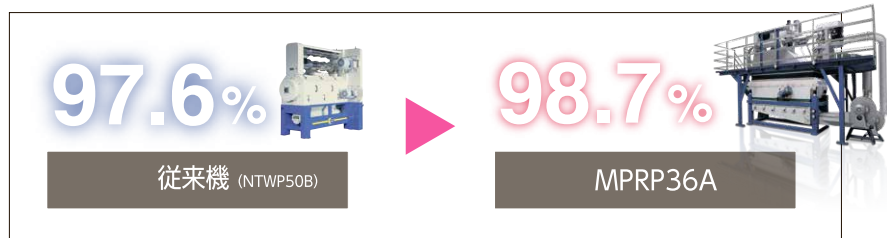
例えば、150gの白米を洗米する場合



加工歩留の改善

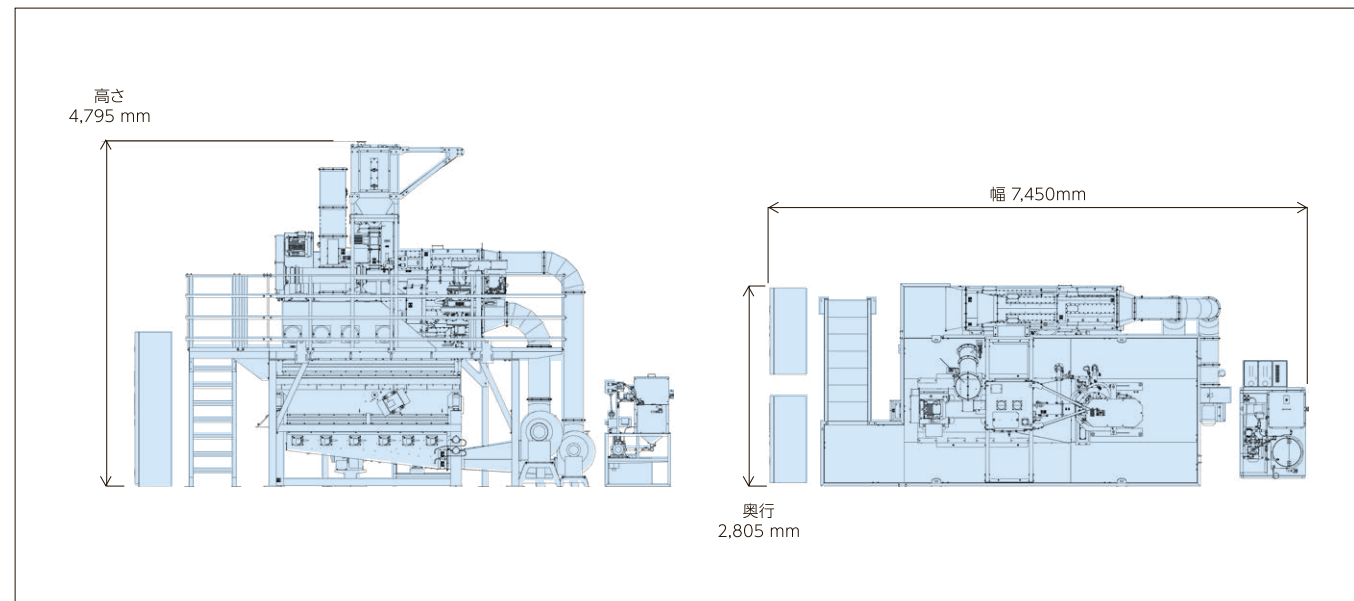
高歩留に貢献するマルチパス方式

「マルチパス方式」によりお米に対する負荷を低減。従来機と比べコメの白度を抑えつつ、低濁度の無洗米製造が可能となり、歩留向上に貢献します。



※比較対象の加工場所、サンプル品種、白米加工量の比較対象は異なるため、あくまでも参考値となります。

Dimensions 寸法図（単位：mm）



Specifications 仕様

型式	MPRP36A
能力	3.0～3.6 t/h（白米インプットベース） ^{※1}
対象原料	うるち米、胚芽米、もち米、外国産長粒種 ^{※2}
加工方式	湿式加工方式
加水量	加水率9～10 % (米流量割合)
定格電圧(V)	三相 200 V
本体所用動力	28.4 kW
熱源	電気ヒータ 116 kW
必要集塵量	140 m ³ /min
オプション	コントロールタンク（レベル計制御 ^{※3} 有、容量:200 kg）

※1 標準設定パターンです。原料、求める品質、メンテナンス頻度によって変動します。

※2 国内産農産物規格規程に定める完全精米等級の1～2等が対象原料となります。

※3 白米の供給制御は、上限レベル計と下限レベル計が装備されています。原料白米の供給は、下限レベル計がOFFにならないように供給する必要があります。

⚠ 機械は取扱説明書をよく読み、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。本文中の商品名、サービス名、社名ロゴ等は当社または当社関連会社の登録商標または標章ですので、当社の許可なく転載、複製等を行うことを禁止します。

■お問い合わせ窓口

北海道	TEL.(011)812-2888	関 東	TEL.(03)3253-3112	北 陸	TEL.(076)207-6108	松 山	TEL.(089)982-6991
東 北	TEL.(0197)64-0113	新 潟	TEL.(025)287-0179	関 西	TEL.(06)6867-6027	九 州	TEL.(092)412-0411
仙 台	TEL.(022)287-2744	中 部	TEL.(0586)73-2179	中四国	TEL.(082)420-8615		

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

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 <https://www.satake-japan.co.jp>

カタログ制作年月 2023年12月 No.483-01

株式会社サタケはマネジメントシステムの国際規格であるISO9001とISO14001の認証を取得し、高品質な商品・サービスの提供に努めています。

ISO9001
 認証取得
 (品質マネジメントシステム)

ISO14001
 認証取得
 (環境マネジメントシステム)

Maintenance メンテナンス

温水による自動機内洗浄・乾燥

温水による自動機内洗浄・乾燥によって機内の衛生面を保っています。温水によりタンパク汚れを効率的に除去、機内乾燥により、雑菌・カビを繁殖させません。

ぬめりにくい材質を選定

排水部のホース、流下樋などはぬめりにくい材質を選定、ウルトラマイクロバブル水の洗浄作用との相乗効果により、機内をクリーンに保ちます。

ボイラー不使用

熱源には電気ヒータを使用。ボイラーを使用しないため、ボイラーの点検やメンテナンスコストを抑えることが可能です。