

高品質な小麦粉を背加工する精麦製粉システム

ペリテックシステム®



SATAKE CORPORATION

加工製品の改善

ペリテック粉は、パン、パスタ、麺などの加工製品の改善が可能になります。



その他のメリット

- 製粉フローが短縮できます。
- 粉品質が安定します。

品揃え

サタケはさまざまなプラント構成で、お客様のニーズにお応えします。

- フルラインでのご提案** … お客様にとって最適な条件で、新工場を設計します。
- 既存ライン改造のご案内** … 既存の製粉工程の前にペリテックシステムを追加するよう設計・施工致します。ペリテックシステムをご採用頂く一番経済的な方法です。
- 既存ラインの増設** … 既存のラインに、ペリテックシステムを用いたシンプルな製粉工程（ブースターユニット）を増設するだけで、製粉能力も、既存ラインで生産を続けられますので、既存の製粉工程の停止時間を最小限におさえることができます。

商品構成



ハイドレーター(SHD)



精麦機(VCW)



ローラーミル(SNR)

▲ 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)6867-6015(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)420-8558 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 <http://www.satake-japan.co.jp/>

カタログ制作年月 2015年5月 No.948-02

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)



みんなで食料自給率アップ!

精麦製粉

サタケ独自の先進技術を集約!

ペリテックシステムは、精麦製粉という、小麦の外皮を取り除いた上で製粉する画期的な製粉システムです。

小麦・お米は、人類の2大主食です。サタケには、精米分野をベースにした100年以上に及ぶ技術開発の歴史があります。これまで培った精米に関するさまざまな技術・ノウハウを最大限に活かし、開発されたのがペリテックシステムです。

ペリテックシステムは、小麦をそのまま粉碎して粉にする従来の方法とは異なり、小麦の外皮を取り除いた上で製粉する、画期的な製粉システムです。お客様のご希望に合わせて精麦レベルの調整も可能です。

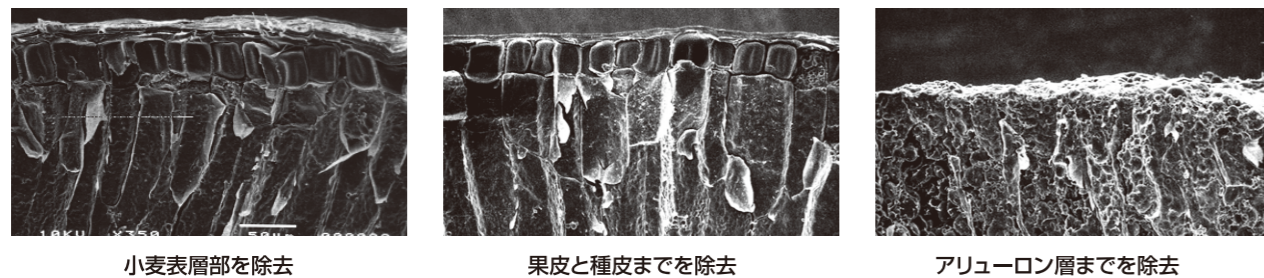
ペリテックシステムとは

ペリテックシステムは、小麦粒に加水し、精麦した後にローラーミルで粉碎する製粉システムです。最小限の投資で、製品の品質を向上させることができます。



精麦歩留り自由自在

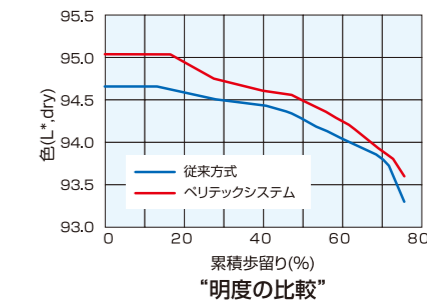
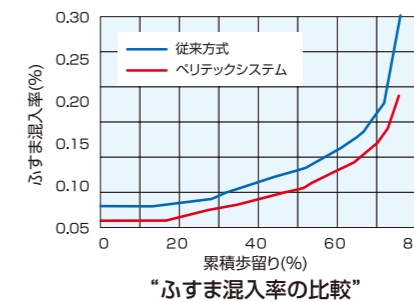
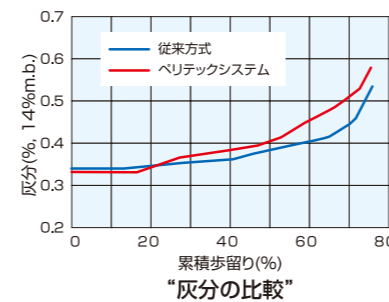
お客様の希望にあわせて精麦歩留りを自由に調整できます。表皮に付着している有害物質の除去から製品品質の改善まで、その目的に応じた適切な外皮除去を実現します。



製品白度の向上とスペックの削減

ペリテックシステムで加工した小麦粉“ペリテック粉”は従来の分析方法を用いても、白く・明るく評価できます。粉の灰分が高いのにふすまの混入が少ない理由は、ペリテックシステムが栄養分に富むアレウロン層をうまく製品側に回収しているからです。

製粉方式	歩留り (%)	灰分 (14% m.b.)	ふすま混入率 [※] (%)	色	
				CGV	L*
従来方式 (精麦なし)	79	0.52	0.73	-0.61	93.3
ペリテックシステム (7%精麦)	79	0.59 (灰分多い)	0.49 (ふすま少ない)	-1.04 (白い)	93.6 (明るい)



※イメージアナライザーによるサンプル図

衛生と安全性の向上

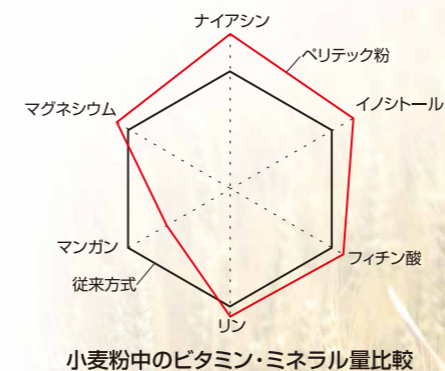
製粉工程の前に精麦することで、製品の衛生状態は飛躍的に向上します。バクテリアや昆虫、農薬、化学肥料などが付着した外皮が先に除去されるため、食品衛生対策にも貢献することが可能です。

有害物質	ペリテックシステムによる除去率
付着物	99%
カビ	74%
バクテリア数	83%

ペリテック工程で6%精麦した小麦粉の有害物質の除去率

栄養豊富な小麦粉

ペリテック粉には栄養豊富なアレウロン層が多く含まれます。特にビタミンとミネラル量は従来システムで製粉された粉と比較すると多いことが分かります。天候被害を受けた小麦(胚芽粒)は従来の製粉方法では、フォーリングナンバー値の低い小麦粉になります。ペリテックシステムを採用し、最適の歩留りで精麦を行った小麦粉を製粉すること、この低いフォーリングナンバー値を改善することが可能です。



セモリナ品質と歩留の向上

製粉前に果皮・種皮の大部分を除去することで、純度の高いセモリナを高歩留で回収可能です。



小麦の製粉方法の比較