

白度計 PW-501

トレーに試料を入れるだけで、簡単に白度を計測できます。
USB出力ができるので、データ集計も手軽で大変便利です。
時計機能と平均値機能でより安定した白度が測定できます。



液晶タッチパネル

寸法 : 185(W) × 189(D) × 171(H)mm
重量 : 2.7kg

主要諸元

型 式	PW-501
測定方式	反射率測定方式
測定範囲	0.7～98.8
表示方式	TFTカラー液晶ディスプレイ
入力方式	タッチパネル
光源	青色LED
外部出力	USBメモリー ・ プリンター
電源／最大消費電力	AC100V 12W
付属品	白度試験トレー ・ トレーガラス拭き ・ ACアダプタ
オプション	プリンター (三栄電機(株) BL2-58UNWJC 動作確認済)

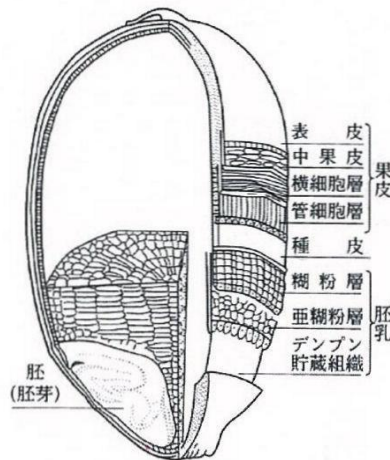
ポータブル白度計で白度を数値化！

白度を数値化する事で、一定した搗精度に精米作業が出来ます。強すぎる精米や、弱すぎる精米は、歩留りや、食味に直結。安定した白米で美味しいお米を提供!!

米粒の構造とうま味成分

- ①玄米の内部構造は均一ではない
(各種成分が相乗に積み重なっている)
- ②ぬか層として
 1. 外側を覆う果皮類と種皮がある
 2. その内側には米油やフィチン態ミネラルを蓄える糊粉層(アニューロン層)がある
 3. 米粒の下端には胚芽がある

※玄米の重さを100%とすると上記の物が約9%を占める
(よって、91%が通常の白米で大部分はデンプンである)



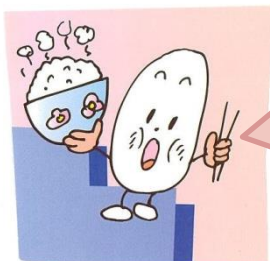
糊粉層(アニューロン層)には、主に旨み成分が含まれている。

この層が無くなると、旨み味が落ち、更に「べちゃべちゃ」したご飯となる。

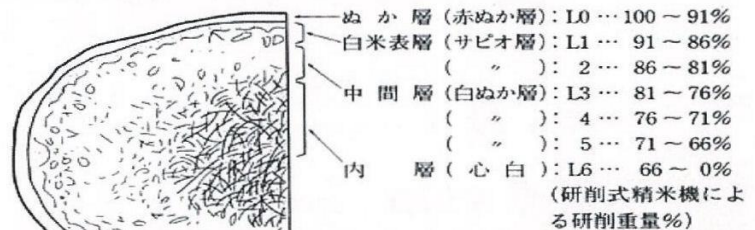
真白な、ご飯の炊上りを意識し、強い精米作業を行うと逆に食味・食感を損いまいす。

精米が弱ければ歩留りは向上しますが、ぬか層が残ります。

ぬか層は食感を損ねる原因となり炊き方によっては『ぼそぼそ』としたご飯となる。



美味しく仕上げてね♡



- 白米表層部には呈味物質である
シヨ糖
グルタミン酸 } が含まれている
- 水に1時間程浸しすると上質の甘み マルトオリゴ糖 も生成される
- 水に良く溶ける炭水化物(粘性多様)も15%程ふくまれている
- デンプン(アミロース・アミロペクチン)

お米の白度は、品種・生産地域によって変わります。理想な白度調整が可能に成るとオペレーターや季節が変わっても安定した精米作業が出来ます。