

銘醸機械株式会社

〒984-0014 仙台市若林区六丁の目元町2番7号
TEL (022) 285-0551 FAX (022) 285-9211
E-mail meijyokikai@coffee.ocn.ne.jp

設備案内

OH式二重蒸気槽

外硬内軟、サバケ、香りの良い最高のむし米をご提供できます！

硬質米でも軟質米でも目的の硬さで
しかも外硬内軟なむし米が出来上がります！
— α化度 99.5%以上 —

銘醸機械(株)



OH式二重蒸気槽
OH-T-1200型

概要

最近の酒造業界は多品種・小ロットそして高品質の酒を要求される時代に移りつつある事は承知の通りです。

品質を向上させる為には良い蒸しを造る事が絶対条件であり、その為にはクリーンな蒸気で且つ蒸気量に余裕のある蒸きょう装置でなければなりません。

特に需要の伸びている吟醸酒、純米酒、本醸造酒等は麴が製品の品質に与える影響が大きく、麴の良否が重要になってきます。本機は品質の向上はもちろん、酒化率の向上、特に高精白米、吟醸・麴米の蒸きょうを目的として開発いたしました。

むしに必要な蒸気量の理論値と実際値

良いむし米を造るには、理論値と必ずしも一致しない。経験的に理論値の数倍の蒸気量が必要であり、米の品種、その年の米質、精白度、からし期間、給水量等によって実際値を決定すべきです。本装置はこれらのことより蒸気発生量に余裕のある設計になっています。

1. 蒸気発生槽

- SUS316ステンレス製で蒸気発生槽の外側は耐熱ウレタンで保温され外部への放熱はほとんどない省エネルギー設計です。
- 甑に張る米の量、質に応じて蒸気の発生が自由にコントロールでき、蒸きょう時間の経過と共に発生する蒸気は乾き蒸気になるように設計されています。
- 蒸気発生槽の最上部にはスーパーヒーターがあり、これの使用によって、蒸気を更に乾燥することが可能で、サバケの良い外硬内軟の蒸米を得るのに威力を発揮します。
- 和釜の蒸気発生理論をボイラーで再現した装置で、しかも和釜以上の性能を発揮することが出来ます。
- 蒸きょう中の蒸気温度が一目で解かる蒸きょう装置です。
- 蒸気槽湯面全体に無駄のない沸き上がりにより、甑肌がなく香ばしいサバケの良いむしが得られます。従って、麴の造り易いむしとなり良質の麴が得られます。

2. こしき

- 蒸気発生槽と同じ耐熱性発泡ウレタン及びFRPで保温されておりこしき肌が出来にくくまた、こしき内のむらむしがなく、従来の甑に見られたように、下部と上部での硬さの差はほとんどありません。
- こしきに帆布を掛ける事によりむし米温度を101~102度に保てます。
- 大こしきの中に、小こしきをセットする事により少量むしも可能です。

3. オプション

- 蒸きょう中こしきに蓋をする事により、むし米温度を103度以上に上げることができ、むし米の蛋白の熱変性を効果的に行います。
- こしきに反転装置を取り付ける事により、むし堀作業がなくなります。
- 吊上げ装置を付けることによりむし堀作業が軽減されます。
- 蒸きょう装置にロードセルを取り付ける事により、むし米の給水率が計測できます。

設備案内

コメクリーンMJP気泡洗米機

節水圧密式連続洗米機 SW型 2t~12t/h 自由設計



- ★低揚程の場合、原料対比**3倍位**で洗米可能な節水型。
- ★混気ジェット気泡ではなく離された汚れが即、排出され**糠の再付着がありません。**
- ★気泡のクッション作用で**米の割れがありません。**
- ★コンパクトで**小スペース**で移動も可能です。

タンク2連式洗米機 SK-1000



- 連続使用時**
能力 600Kg~1,200Kg/h
- バッチ連続時（限定吸水使用）**
能力 600Kg/h/人
1分毎に10Kg洗米して限定吸水へ

バッチ式洗米機 SKS-150



- ★2分毎に10K/h/人
- ★可能手洗いに代わり節水効果3~5倍

遠心脱水機 WKS-18



- ★余剰水の脱水によって、香りの良い蒸しになります。
- ★低速回転なので米の割れがありません。
- ★脱水時間は20~30秒、回転自由