食味向上システム専用仕上機

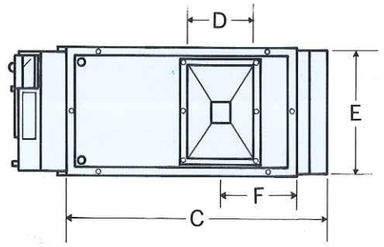
トーヨーハイアップ仕上機

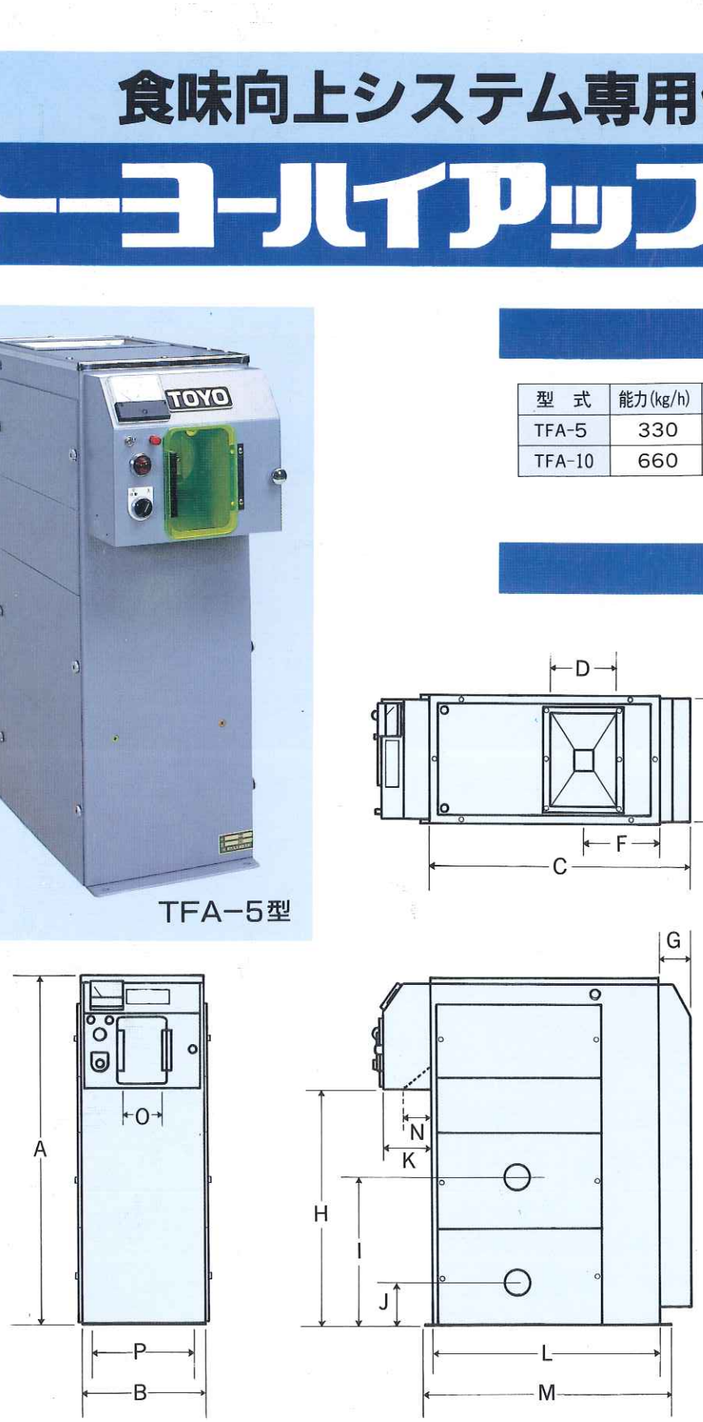
TFA−5型

仕様

型　式	能力(kg/h)	所要動力(kW)	適用精米機
TFA-5	330	1.5	CM-5,F-5,FA-5,CB-5
TFA-10	660	3.7	F-10,FA-10,CB-10

寸法図





	TFA-5	TFA-10
A	840	975
B	300	350
C	630	780
D	160	180
E	300	350
F	185	220
G	73	85
H	570	665
I	360	390
J	105	135
K	120	120
L	557	695
M	615	760
N	65	65
O	100	130
P	250	280

●仕様は予告なく変更することがあります。

新技術で明日を拓く TOYO 株式会社 東洋精米機製作所
本社・工場/〒640 和歌山市黒田12　☎0734(71)3011㈹ FAX.0734(71)7033
東京支社/〒176 東京都練馬区豊玉北4-11-3　☎03(557)3011㈹ FAX.03(557)3115
東京営業所/〒176 東京都練馬区豊玉北4-11-3　☎03(557)3011㈹ FAX.03(557)3115
名古屋営業所/〒450 名古屋市中村区名駅南1-16-25　☎052(581)2861㈹ FAX.052(581)2862
仙台営業所/〒981-31 仙台市市名坂字原田17-4　☎022(375)0111㈹ FAX.022(375)0113
情報センター/〒104 東京都中央区銀座5-10-13東洋精米機ビル　☎03(574)6101～3

CAT.NO.VIII-B-040-ID

新技術で明日を拓く TOYO

史上初の食味向上システム

トーヨーハイアップ

TFA−5型

株式会社 東洋精米機製作所

ミクロの研磨で
食味を向上

米の差別化はピッカピカになるハイアップで!

業務用米市場に朗報——低品位米ほど大きな効果

ご飯の食味と米肌の滑らかさ

ご飯の食味を向上するには「口当たり」を良くすることです。「口当たり」を良くするには米肌を滑らかにすることです。一般に、低品位米は米肌が滑らかでないために、炊飯時に湯の浸食を受けやすく、炊き上がりがベトついたり飯粒がくっつき合ったりします。
そのために、おいしさを決める「口当たり」を大きく損ってしまうから、食味が悪いのです。

ハイアップによる食味向上のしくみ

米から作った液体「ハイアップ」は、粘度の高い液体です。
ハイアップをある程度きれいに除糠された精白米に混入しながら専用の仕上機で研磨すると、米粒間のすべりが良くなるため、米肌が極めて滑らかなピッカピカの米になります。
このため、炊いたときベトつかず口当たりの良い精白米に仕上るわけです。
なお、ハイアップの大部分は、糠といっしょに外部へ排出されます。

ハイアップについて

ハイアップは、米を原料とする米のエキスでできた液です。
従って、米のエキスを米に添加し、米の味を引き出す作用をするわけですから、食品衛生上、何ら不安を残すものではありません。(下記の分析表をご参照ください。)

ハイアップの分析試験成績表

株式会社東洋精米機製作所

試験依頼先　財団法人日本食品分析センター
試験成績書発行年月日　昭和62年 5 月25日
試験成績書発行番号　第OS 50050323-001号

分析試験項目	結果	検出限界	注	分析方法
水分	38.6%			減圧加熱乾燥法
たんぱく質	ø		1	ケルダール法
脂質	0%			ソックスレー抽出法
繊維	0%			ヘンネベルグストーマン改良法
灰分	ø			直接灰化法
糖質	61.4%		2	

注 1.窒素・たんぱく質換算係数;6.25
注 2.100－(水分＋たんぱく質＋脂質＋繊維＋灰分)

試験依頼先　財団法人日本食品分析センター
試験成績書発行年月日　昭和62年 5 月25日
試験成績書発行番号　第OS 50050323-002号

分析試験項目	結果	検出限界	注	分析方法
ヒ素(As_2O_3として)	検出せず	0.1ppm		DDTC-Ag吸光光度法
鉛	検出せず	0.05ppm		原子吸光光度法
カドミウム	検出せず	0.01ppm		原子吸光光度法
一般細菌数(生菌数)	300以下/g			標準寒天平板培養法
大腸菌群	陰性/2.22g		1	BGLB法

注 1.食品衛生検査指針Ⅰ　大腸菌群検査法に準じて試験した。

ハイアップの特長

1.食味が1～2ランク向上
特に低品位米に効果を発揮します。

2.光沢が向上
ピッカピカの光沢を放つ精白米に仕上ります。

3.洗米OK
米に塗り付ける味付け液ではありませんから、洗米しても効果は変わりません。

専用仕上機

ハイアップを使用するためには、ハード機構として専用仕上機が必要です。
(東洋セラミック精米機CSタイプにはハード機構を装備しています。)

ハイアップ仕上機の特長

1.食味向上システムのハード機構と一般仕上機構を兼ねています。
一般の仕上精米機としても使用できます。

2.米表面を滑面でピッカピッカに仕上げます。
美しく仕上げ、口当りの良い米になり食味を向上させます。

3.「搗精仕上げ」方式です。
米の自然な素肌美を生かした光沢の有る米に仕上げます。

4.ブラシ等を使用せずメンテナンスは容易。
磨耗しやすく、使用していて効果の変わるブラシ等を使用していませんので、性能が安定しています。また、メンテナンスが容易で経済的です。

5.合理化設計により小型で高効率です。
本機5馬力で、2馬力モーターで、毎時5俵処理できる高能率タイプです。また、小型化により据付スペースを取らない合理化機器です。

※東洋セラミック精米機CSタイプについては、同機のカタログをご参照ください。

トーヨーハイアップ仕上機