

## 米ぬか新焙煎方法（OSR処理）

オーバーヒート・スチーム・ロースト(過熱水蒸気焙煎法)

O S R

水で焙煎！？

お母さん手づくりお米しいほ！

つけもと株式会社

### 【従来の製法】

原料 米ぬか 100%



焙煎(乾式焙煎方法)

焙煎 水分は加えず、鉄などの器具を熱媒として外から高い温度に加熱、水分を飛ばし、殺菌、香ばしい風味を付ける為に行われる。

- 殺菌(微生物数を減少)
- 食害虫(卵など)死滅
- 油の酸化酵素の失活
- 風味の改善



### 【新製法】

原料 米ぬか 100%



新焙煎方法(OSR処理)

オーバーヒート : 水は 100℃で沸騰し気体(蒸気)に！**更に加熱**します。

スチーム : 170℃以上の**蒸気**にすると優れた乾燥能力を発揮します。

\* 酸素を殆ど含まない。

ロースト : その高い熱エネルギーにより**物質を焼く能力**をもちます。

**高い熱エネルギーで衛生面を強化！**

- **滅菌処理**(食品規格の品質)！
- より高い乾燥処理(3~4倍の乾燥能力)！

**酸化させずに熱処理！**

- 脂質の酸化・劣化を抑制！保存性を向上！
- 香味成分酸化防止向上！**香りを引き立たせた加工！**
- 変色劣化の防止向上！

+

- α化、蛋白質変性、**糖化**の促進により安全で栄養価の高い食品の調理が可能！(乳酸発酵向上、**ならし漬け成熟の短縮**)
- 食害虫発生の抑制