

明日を創る力



機能性成分(ギャバ)が豊富なお米を加工

ギャバ生成装置

GAB1AA/3AA/6AA/9AA



GAB1AA

SATAKE CORPORATION

注目の機能性成分「ギャバ」を豊富に含んだ 食べやすく、カラダにやさしいお米を提供します!

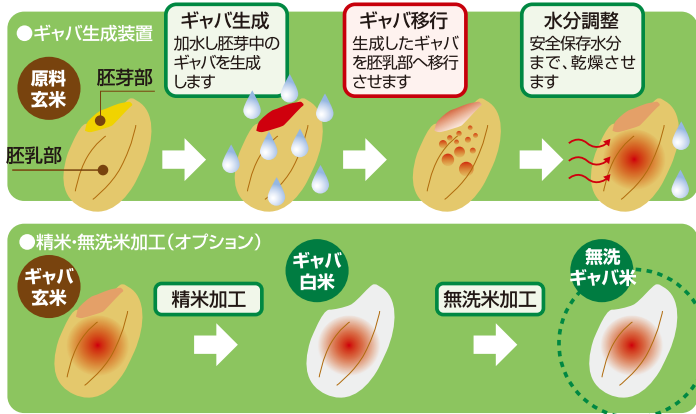
特長

1.注目の機能性成分「ギャバ」

ギャバ(GABA=γ-アミノ酪酸)は、血圧調節作用や神経の鎮静、中性脂肪の抑制などといったさまざまな効果への期待が高まっている、今話題の機能性成分です。米など植物に幅広く含まれることが知られています。

2.胚芽によってつくられたギャバを自然に吸収

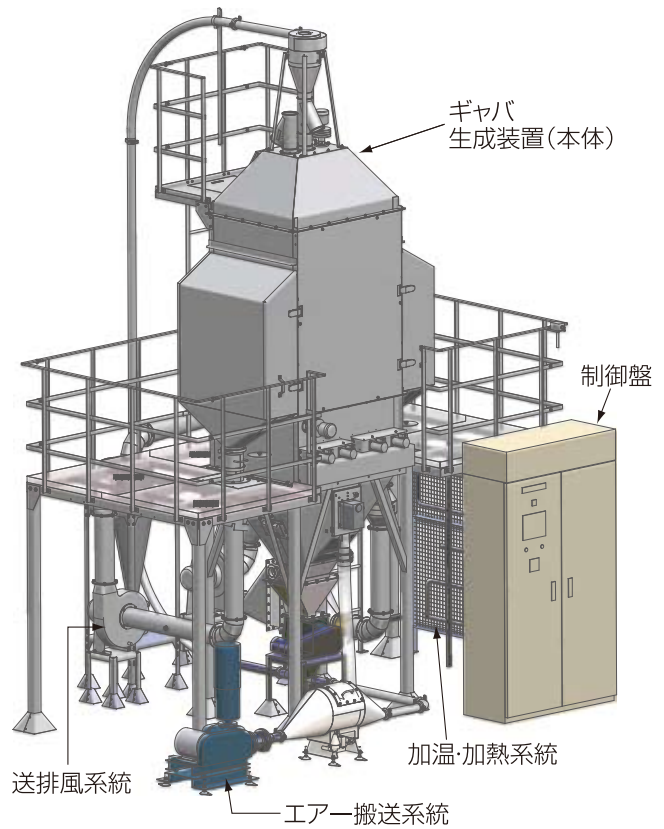
ギャバ生成装置は、お米の胚芽部に蓄積されたグルタミン酸からギャバを生成し、胚乳部に自然に吸収させることで、お米が本来保有する栄養素を損なうことなく、機能性成分ギャバを豊富に含んだお米を製造することができます。



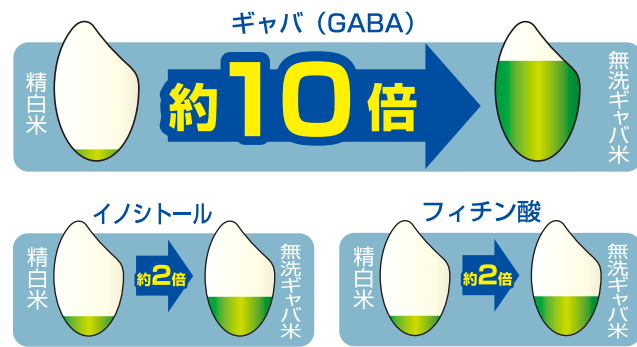
3.美味しく健康づくり

見た目や食味・食感は普通のお米とほぼ変わりなく、日々の食生活の中で美味しく健康づくりをしていくことができます。

構造図



機能性成分比較



※無洗米は、サタケ精米設備で歩留り90%に精米し、無洗米加工したデータ

仕様

型 式	GAB1AA	GAB3AA	GAB6AA	GAB9AA
対象穀物	玄米 (水分13.0~15.0% 胴割れが少ないもの)			
処 理 量 (玄米比重 840kg/m ³)	1.0t	3.0t	6.0t	9.0t
処理時間	約20時間/1バッチ (ギャバ生成 約12時間 乾燥 約 8時間)			

▲ 機械は取扱説明書をよく読み、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)
北 上 TEL.(0197)64-0111(代) 柏 TEL.(04)7132-1181(代)
秋 田 TEL.(018)839-0891(代) 東 京 TEL.(03)3253-3112(代)
仙 台 TEL.(022)287-2733(代) 新 潟 TEL.(025)287-0177(代)

名古屋 TEL.(0586)73-2177(代) 松 山 TEL.(089)982-6990(代)
北 陸 TEL.(076)277-2085(代) 九 州 TEL.(092)412-0411(代)
大 阪 TEL.(06)6331-0558(代) 福 岡 TEL.(092)921-6111(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) 8549 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 2008年5月 No.218-01

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)

サタケはチーム・マイナス6%に参加しています



みんなで止めよう温暖化
チーム・マイナス6%