

## 精米工場 製造フローチャート1



### 1. 食味計

少量のお米を試験とう精し、炊飯したものを食味計で品質確認をします。



### 2. 荷受口（低温倉庫入口）



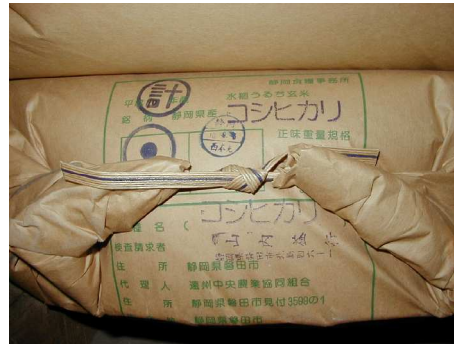
### 3. 低温倉庫内部

玄米は15℃で保管管理されています。



### 4. 学校給食用玄米

銘柄別、等級別、包装袋別等に区分され保管されます。



### 5. 学校給食用玄米（表示）

銘柄、産年、農協名等が表示されています。



### 6. 荷受ホッパー

玄米を張り込み、精米工程に送るホッパーです。

## 精米工場 製造フローチャート2



**7. 玄米タンク**  
玄米の貯留タンクです。



**8. 石抜機**  
玄米から、塵、石等を取り除きます。



**9. ニューコンパス**  
玄米の穀層を取り除き、精米にします。(研米機内蔵です。)



**10. 米質改善装置**  
白米の含有水分を一定にし、食味を向上させます。精米の水分を計測します。



**11. 粗選機 (流し万石)**  
流下式選別機で糠玉を取り除きます。(右図参照)



取り除かれた糠玉

## 精米工場 製造フローチャート3



**12 . 精米タンク**  
精米の貯留タンクです。



**13 . 混米機**  
精米の品質を一定にするため  
混米します。



**14 . ロータリーシフター**  
精米中の碎末、殻、殻玉を取り除  
きます。(下段左図参照)



取り除かれた碎末等



**15 . 色彩選別機**  
精米中の濁色粒を取り除き白米のみにします。  
ガラス・プラスチック等の除去も可能です。  
(次ページ上段左図参照)



## 精米工場 製造フローチャート4



取り除かれた濁色米



16. 金属検出機  
製品中の金属を取り除きます。



17. 自動計量包装機  
製品を自動的に計量し、包装します。



18. エアーノッカー  
タンクの下部に取り付けられています。定期的に振動を与え、糠を落とします。



19. ロボットパレタイザー  
包装済の製品を種類別にパレットに積み分けます。



20. 学校給食米(精米)  
パレットに積まれ、出荷を待ちます。

## 精米工場 製造フローチャート5



### 2 1 . 製品倉庫

種類毎パレット積みされ保管されます。



### 2 2 . 伸縮コンベア

トラックへの積み込みが容易にできます。



### 2 3 . 荷受口および低温倉庫



### 2 4 . 精米工場棟



### 2 5 . 包装工程、製品倉庫 および出荷口