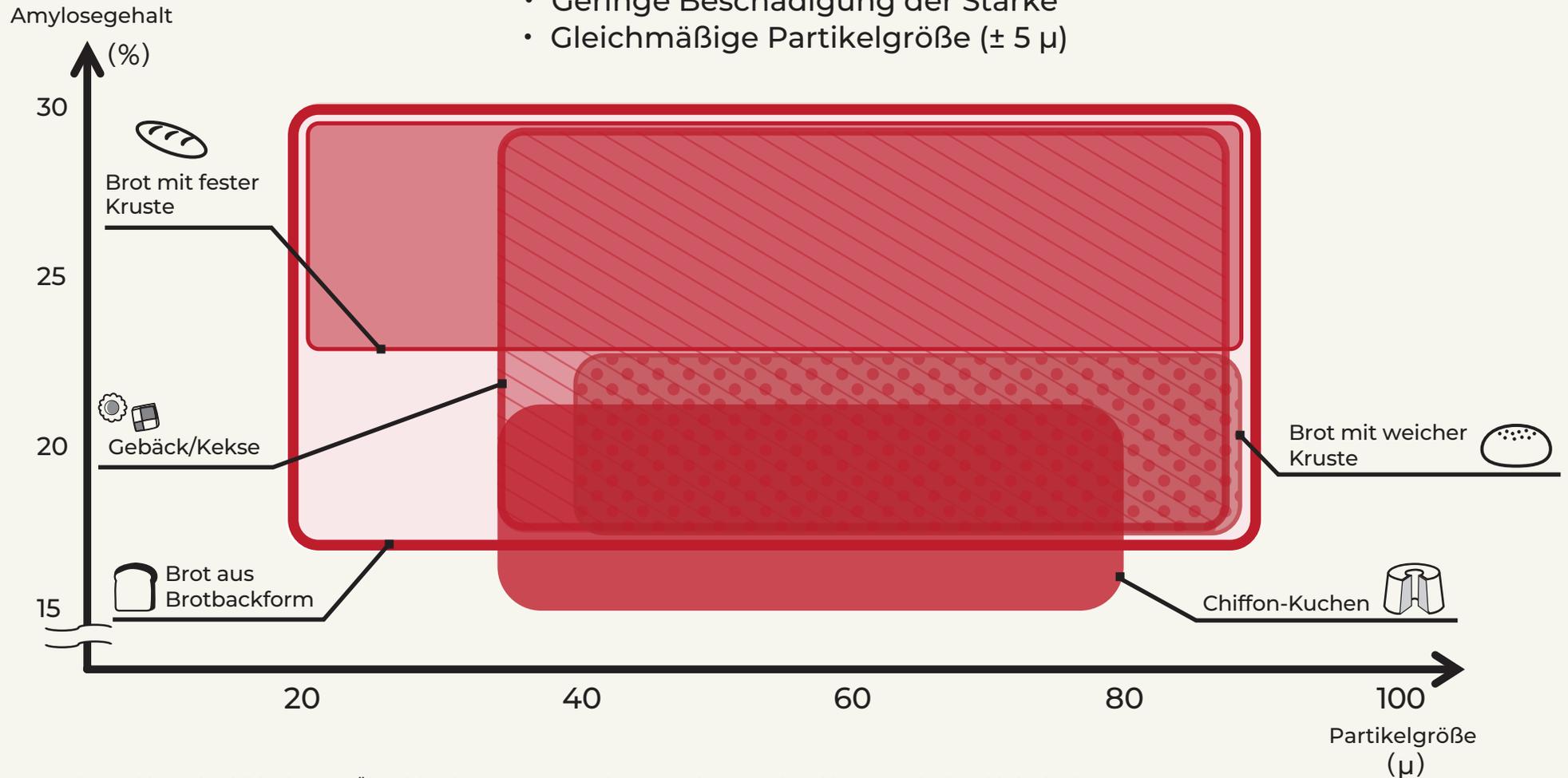


Anwendungsspektrum von japanischem Reismehl

- Merkmale von japanischem Reismehl -

- Geringe Beschädigung der Stärke
- Gleichmäßige Partikelgröße ($\pm 5 \mu$)



※Das obige Schaubild zeigt eine Übersicht über neue Verwendungszwecke von Reismehl in Japan (Reismehl, das in einem neuen Mahlprozess zu viel feinerem Pulver gemahlen wird; kann wie Weizenmehl zum Backen von Brot, Gebäck usw. verwendet werden).

※Des Weiteren kann das Reismehl in kleinen Mengen auch anderen Produkten beigemischt werden, um gezielt Nährwert, Farbe und/oder Konsistenz zu verbessern.

