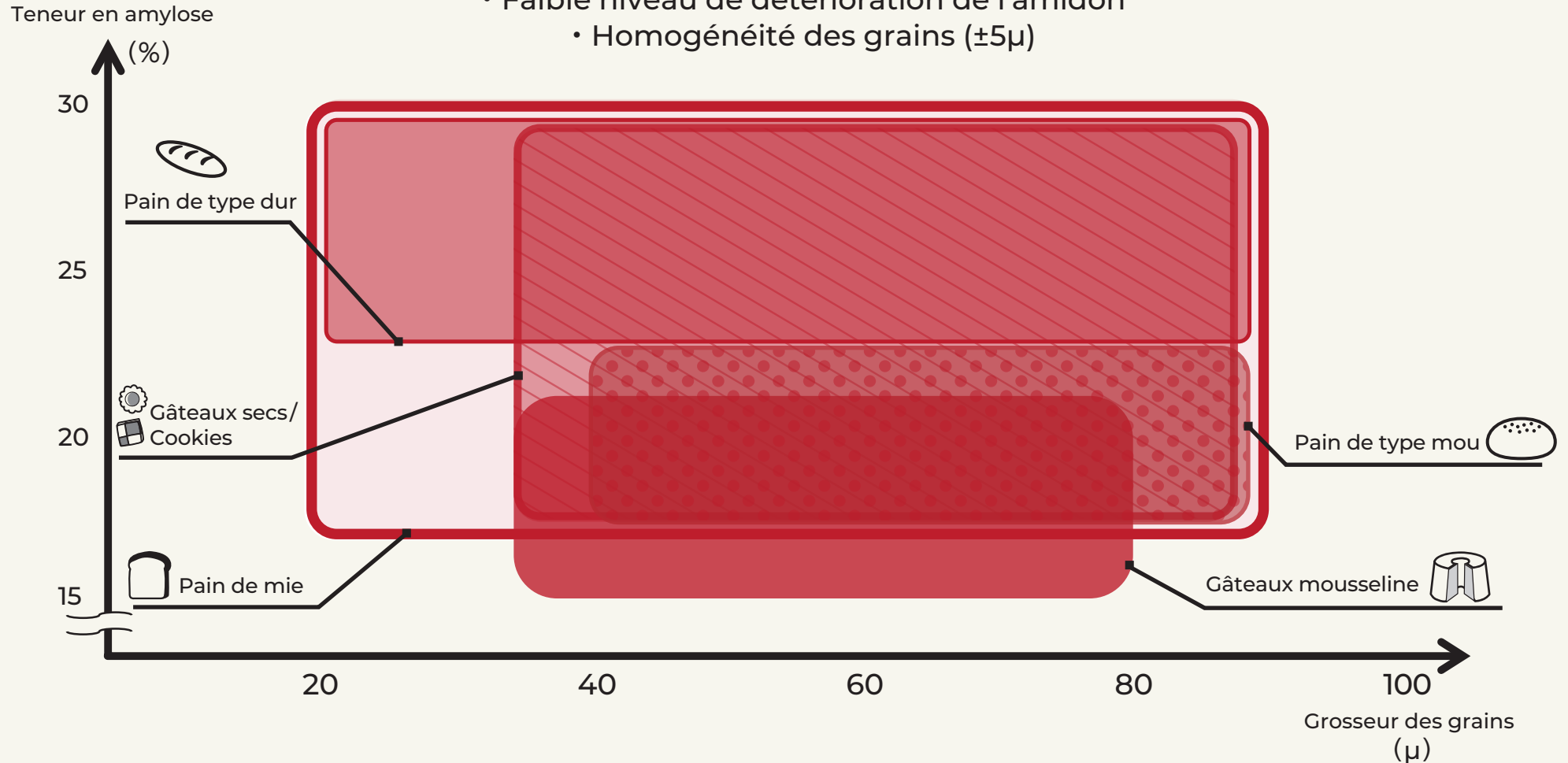


Schéma de classification de la farine de riz japonaise






- Spécificités de la farine de riz japonaise -

- Faible niveau de détérioration de l'amidon
- Homogénéité des grains ($\pm 5\mu$)



※Le schéma figurant ci-dessus classe la farine de riz d'utilisation inédite au Japon (farine réalisée à partir de riz blanc japonais très finement broyé et destinée à un usage identique à celui de la farine de blé : pains, gâteaux, etc.)

※Il existe encore d'autres produits réalisés avec de la farine de riz qui, avec des ajouts minimales, présentent des spécificités au niveau de la valeur nutritive, de la couleur, de la texture, etc.

| | | |
|--|--|--|
|  Pain de mie |  Pain de type dur |  Pain de type mou |
|  Gâteaux secs/Cookies |  Gâteaux mousseline | |