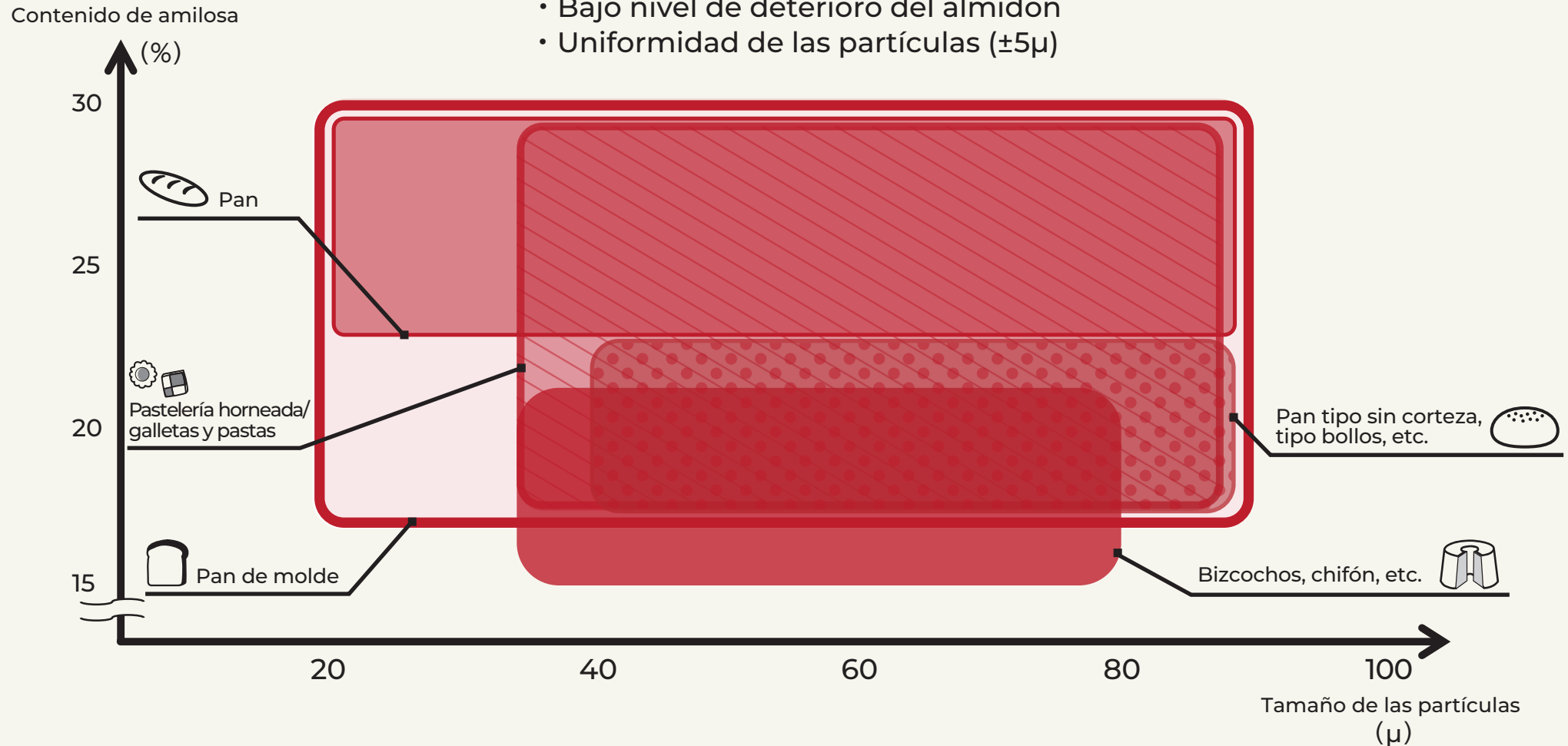


# Ilustración informativa sobre las características de la harina de arroz japonesa, según su utilización

## - Características de la harina de arroz japonesa -

- Bajo nivel de deterioro del almidón
- Uniformidad de las partículas ( $\pm 5\mu$ )



※La ilustración informativa de arriba muestra las características de la harina de arroz para nuevos usos en Japón (harina de arroz que se elabora moliendo el arroz Uruchi mucho más finamente que la harina de arroz convencional, para su uso en panadería y pastelería, similarmente a la harina de trigo).

※También hay otros productos de harina de arroz que pueden añadirse en pequeñas cantidades para poder elaborar productos con un color, una textura y un valor nutricional distintivos.

