

• MICRONIZAÇÃO DE CEREAIS

MICRONIZAÇÃO DE ARROZ

DO GRÃO QUEBRADO AO INGREDIENTE DE ALTO VALOR

Micronizar arroz e seus subprodutos converte quirera e grãos quebrados — de baixo valor comercial — em farinhas finas, naturalmente sem glúten e de alta funcionalidade para panificação, alimentos infantis, cosméticos e formulações industriais.

GRANULOMETRIA

20~200 mesh

GLÚTEN

Naturalmente livre

APROVEITAMENTO

Quirera valorizada



Uma decisão. Múltiplas aplicações.

Não importa o setor em que você atua. Se o seu processo precisa de um material em pó fino, controlado e repetível, a Schilling já tem o setup, o know-how e o equipamento certo — **sem que você pague pelo aprendizado de curva.** Mais de 70 materiais já passaram pelo nosso moinho.

O PRINCÍPIO DA MICRONIZAÇÃO

QUANTO MENOR A PARTÍCULA, MAIOR A ÁREA DE SUPERFÍCIE — E COM ELA AUMENTAM A SOLUBILIDADE, A CAPACIDADE ESPESSANTE E A HOMOGENEIDADE DO PRODUTO FINAL.

VANTAGENS DE MICRONIZAR ARROZ

O arroz é consumido majoritariamente como grão inteiro, e parte significativa da produção se quebra no beneficiamento. A micronização transforma esse subproduto em ingrediente nobre.

Granulometria fina e uniforme

Controle preciso de mesh em uma única passagem, com distribuição homogênea para textura lisa em massas e molhos.

Aproveitamento de quirera

Arroz quebrado e quirera, subprodutos de baixo valor, são convertidos em farinha de arroz de uso nobre.

Maior solubilidade e poder espessante

Partículas menores ampliam a área de contato, melhorando o espessamento e evitando separação de líquidos.

Naturalmente sem glúten

A farinha de arroz micronizada atende à demanda por rótulos limpos, com finura comparável à do trigo.

Pronta para alimentos sensíveis

Granulometria controlada favorece alimentos infantis e dietéticos, onde finura é requisito crítico.

Melhor fluidez e manuseio

O pó micronizado escoar de forma mais previsível, facilitando dosagem e incorporação automatizada.

SUBPRODUTOS E DERIVADOS DO ARROZ

Cada fração do beneficiamento do arroz pode ser micronizada para uma aplicação específica.

FARINHA DE ARROZ

APLICAÇÕES

Panificação sem glúten, massas, biscoitos, espessante de sopas e molhos

FARELO DE ARROZ

APLICAÇÕES

Rações, suplementos, ingrediente funcional rico em fibras

AMIDO DE ARROZ

APLICAÇÕES

Espessante, pó facial cosmético, excipiente farmacêutico

PROTEÍNA DE ARROZ

APLICAÇÕES

Suplementos proteicos, bebidas funcionais, nutrição esportiva

QUIRERA / ARROZ QUEBRADO

APLICAÇÕES

Matéria-prima direta para farinha de arroz de alto valor

ARROZ PARBOILIZADO

APLICAÇÕES

Farinhas funcionais com maior tempo de prateleira

CAPACIDADE TÉCNICA

RESULTADOS DA MICRONIZAÇÃO DO ARROZ

74_{μm}

Granulometria atingível (mesh 200)

3x

Matérias-primas micronizadas e
misturadas simultaneamente

0%

Glúten — farinha de arroz
naturalmente isenta

1

Passagem única para granulometria
de especificação

ONDE SE APLICA

SEGMENTOS DE APLICAÇÃO

Panificação sem glúten

Pães, bolos, biscoitos e massas

Alimentos infantis

Papinhas e cereais finos

Cosmética

Pó de arroz e amidos

Farmacêutica

Excipientes e veículos

Nutrição animal

Farelo e quirera





PROGRAMA DE TESTES ANTES DA COMPRA

TESTE SEU ARROZ NO NOSSO MOINHO.

Antes de investir, traga sua quirera, grão quebrado ou arroz integral até Campo Bom. Micronizamos sua amostra e documentamos granulometria e solubilidade — para você decidir com dados, não com promessas.

E-MAIL

comercial@moinhosschilling.com.br

TELEFONE

(51) 3598-4280 · (51) 99616-1492

ENDEREÇO

Rua Walter Strassburger, 116
Campo Bom · RS