



水なすのフリーズドライ技術

当研究所ではこれまでに、大阪特産のなす・水なすを使った商品開発に関して、「なす特有の果皮の美しい紫色を商品に活かしたい」、「果肉の褐変を防止したい」などの府内食品関連事業者様の現場ニーズに応え、調査研究に取り組んできました。

そのなかで、真空凍結乾燥（フリーズドライ）の際のなすの果皮や果肉部の色の保持や湯戻り性を追求し、高品質なフリーズドライ状態となる効率的な製造方法を確立することができました。

✓ フリーズドライなす



改良前



改良後

果皮、果肉部の色や質感を改良

利用者の声

水なすを凍結乾燥する際の問題点を環農水研の技術により解決することができ、商品化につながりました。水なすらしさが保たれているので、多くのお客様から好評をいただいています。

✓ 湯戻したフリーズドライなす



改良前



改良後

果皮の色の溶出を抑制

✓ 商品開発支援例



お吸い物の素



お茶漬けの素

詳細については、食と農の研究部 食品技術グループ までお問い合わせください。

電話 072-979-7063

食品に関する技術支援制度、研究所保有機器についてはこちら↓

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/index.html>

展示会情報

□5月14日(火)～16日(木) [関西] 外食ビジネスウィーク 2019 (インテックス大阪)

飲食店やホテルのバイヤーなど向けに、食材、飲料、設備、サービスを集めた西日本最大級の“食”の商談展示会。大阪産(もん)認定事業者による「大阪産(もん)商談会」も開催されます。

※詳細はこちら⇒ <https://www.k-gaishokubusiness.jp/>

□5月22日(水)～24日(金) 農業 Week 大阪 2019 (インテックス大阪)

西日本最大級の農業総合展。農業資材、鳥獣害対策製品、IT農業、ドローン、植物工場、6次産業化製品などが出展されます。

※詳細はこちら⇒ <https://www.agriexpo-osaka.jp/ja-jp.html>