



水なすのフリーズドライ技術の紹介 & 技術移転促進プログラムのお知らせ

令和5年11月1日より、レース食品株式会社様との共同研究により開発した泉州水なすのフリーズドライ味噌汁（商品名：大阪府産水なす 合わせ味噌仕立てのお味噌汁）の販売が開始されました。その商品に使われている水なすのフリーズドライ技術を紹介します。

フリーズドライ味噌汁に用いるなすは、紫色の果皮色を残すため油で揚げる製法が主流です。一方、水なすは油で揚げると果皮色が残らないことが課題でした。そこでノンフライで果皮色を残し果肉の色も褐色にならない、水なすに適した製法を開発しました。

この製法は水なすのグラッセなど、水なすに熱を加える加工品に応用できます。

<果皮色を残す技術>



塩と鉄成分を含む食品添加物の混合粉末を水なすに揉みこみ、果皮に含まれる色の成分を安定させます。

<果肉色の褐変抑制技術>



水なすのカット後はできるだけ酸素との接触を避けます。加熱を行うと同時に酸性水に浸漬します。

本技術にご興味のある方は

環農水研の「**技術移転促進プログラム**」をご活用ください。

- ・ 支援対象者 大阪府内に事業所を持つ食品関連事業者など
- ・ 支援の要件 (1) 環農水研が開発した技術の移転を促進する内容であること
(2) 早期に商品化の可能性があること

他にも食品関連事業者を支援する各種メニューがあります（一部有料）。商品開発や品質管理でお悩みの方は、食品グループ（072-979-7063）までお気軽にお問い合わせください。

環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索