



「水なす塩」の製法紹介（技術移転促進プログラム）

「技術移転促進プログラム」とは、環農水研で開発された食品関連技術を効果的かつ効率的に普及させることを目的として、商品化を実施する府内の食品関連事業者等に技術を移転する制度です。

今回は、そのプログラムにあります「水なす塩」の製法についてご紹介します。

水なす塩とは

水なすの果皮を粉末にし、果皮の色を利用したピンク・紫色・青色の塩で、水なす果皮のアントシアニンの色調変化をコントロールし3色作製できます。



3色の水なす塩

使い方は

料理やお菓子で、おしゃれに、また普段使いにも様々なシーンでご利用できます。



カルパッチョ



アイスクリーム

＜製法＞ ※製造には食品乾燥機とハイスピードミルが必要です

水なす果皮色の安定化と発色の技術を使用して、水なすの果皮の粉末を塩にまぶします。

- ①まず水なすの皮をむきます
- ②水なすの皮を食品乾燥機で熱風乾燥します

色の安定化技術

- ③色止めしながら粉碎します

（ハイスピードミルを使用（衝撃により粉碎））

発色の技術

- ④発色させながら塩にまぶします

- ⑤発色した塩を乾燥します



食品乾燥機



ハイスピードミル

・環農水研の加工機器や分析機器を用いた試作や試験研究などをご依頼いただけます。

詳細は、右記の環農水研ホームページをご覧ください。

・お問合せは、
食と農の研究部 食品グループ（072-979-7063）まで。

＜技術支援制度詳細＞

<http://www.knsk-osaka.jp/nourin/shien/openlabo/>



環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索