

水なす塩の製法の紹介

商品化希望事業者様 募集中！！



地方独立行政法人

大阪府立 環境農林水産総合研究所

Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries,
Osaka Prefecture

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紫色の塩



商品名：添え岩塩（製造販売 KOKO～様）



水なす果皮のアントシアニンの色調変化を
コントロールした3色の彩のある塩

水なす塩を使ったお料理

**水なす塩は水なすの味はしません。
色がきれいな塩ですので、
料理に菓子に
おしゃれに、普段使いに
様々な使い方ができます。**



パンナコッタ



鯛のカルパッチョ



ミルクプリン

塩への着色方法

簡単に説明すると

水なすの果皮の粉末を塩にまぶします。

まず水なすの皮をむきます



水なすの皮を熱風乾燥します



塩と一緒に乾燥果皮を粉砕します
(スピードミル (衝撃により粉砕))



母体となる塩に粉砕した粉をまぶし、
pHを調整した液を入れて混合します



発色した塩を乾燥します



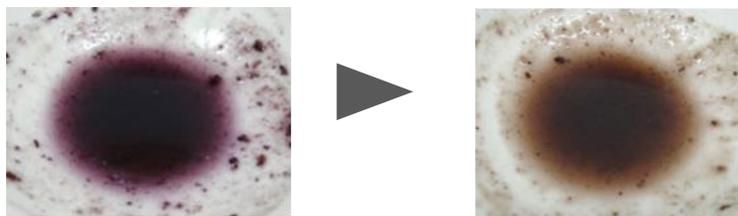
食品乾燥機



スピードミル

水なす塩を作るための技術

水なすの乾燥果皮は色止めしないと・・・すぐ褐変してしまいます。色は維持できません。



褐変の抑制と色の安定化の材料



水なす果皮

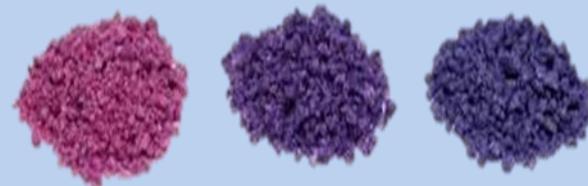


塩



アスコルビン酸を含む褐変防止剤やpH調整剤

アントシアニンの性質を利用して3色に



色の安定化



おおさか環農水研 食品技術ニュース No.65

「水なす塩」の製法紹介

<https://www.knsk-osaka.jp/shokuhin/mag/shokunews65.html>