

水なすの フリーズドライ製法の紹介

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

泉州水なすフリーズドライ味噌汁の開発

フリーズドライ製造事業者様と
共同研究して新商品を開発しました！



泉州地域は水なすの産地です。地元のおいしい水なすを一年中食べてもらいたい！という強い気持ちから商品化に取り組みました。
ところが・・・水なすは、他の茄子品種と同じようにフリーズドライを作っても、うまくいかなことがいっぱいです。

その1

一般的な茄子のフリーズドライ味噌汁は、紫色の果皮色を残すために油で揚げる製法が主流です。

ですが、水なすの果皮は油で揚げるときれいな紫色が残らないのです。

その2

果肉や種の部分が褐変（茶色に変色）します。

その研究内容は 次へ

水なすフリーズドライの技術紹介

その1 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擦り込み、果皮に含まれる色の成分を安定させます。

色を見分ける判別の技術も開発！



その2 果肉・種の褐変を抑制する技術



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。



改良前



改良後

油で揚げない製法の水なすフリーズドライ味噌汁を ぜひ ご賞味ください！



商品化事例：油で揚げない製法の 水なすのフリーズドライ味噌汁

商品の特徴：

- ・季節に関係なく、水なすの味噌汁が食べられます。
- ・水なすはしっかりとした食感があり、果肉は白色、果皮は紫と色がきれいです。
- ・油で揚げていないので、油による酸化臭がありません。
災害用備蓄品など長期保存食としてもご利用できます。



おおさか環農水研 食品技術ニュース No.59

「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」

<https://www.knsk-osaka.jp/shokuhin/mag/shokunews59.html>