

デラウェア剥皮技術の紹介

商品化希望事業者様 募集中！！



地方独立行政法人

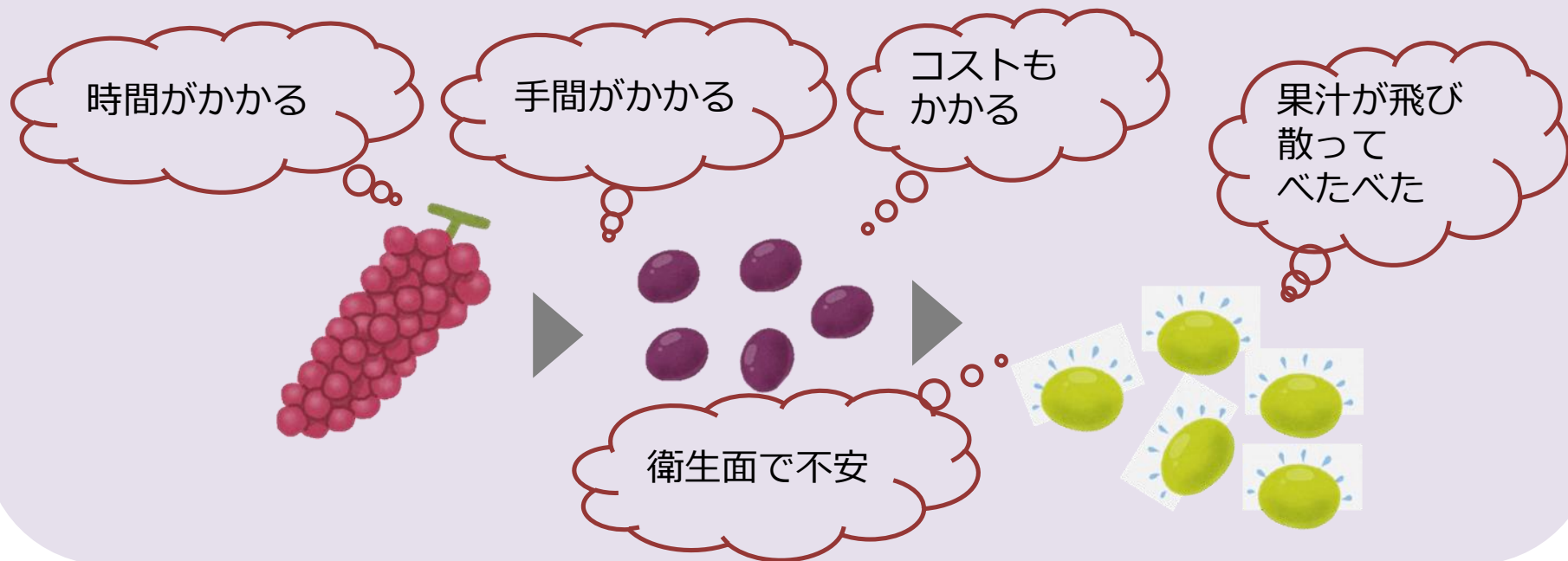
大阪府立 環境農林水産総合研究所

Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries,
Osaka Prefecture

デラウェア剥皮について

ゼリーやつぶつぶ飲料など、皮が剥かれたぶどうの粒が使われている加工品は人気があります。

手作業では
房から1粒ずつ果実をもぎとり、一つ一つ皮を剥きます。



研究所が開発した剥皮技術について

メリット

- ・ 皮剥き機など専用の装置は不要
- ・ 簡便な方法
- ・ 酸やアルカリなどの薬液が不要

具体的には・・・次のページ

研究所が開発した剥皮技術について

出願番号 特願2015-226121

現在は無料で
使用できます



房から外した果実を皮が裂ける程度にゆでます。



小型洗濯機などへ投入し攪拌します。



ざるに取り、水を切ります。

25%程度の砂糖水に投入します。



**浮いた果肉を
すくって取り出す**

果肉と外果皮は比重が異なるため、果肉は浮き外果皮は沈みます。うまく分離するまで、水を注ぎ濃度を調整します。

この技術を使った商品



羽曳野ぶどうジュレ



デラウェアの旅立ち
(リキュール)

現在販売されていません