

38-4 加工トマト、乾燥トマトの製造方法

[シーズ提供元：カゴメ株式会社]

活用企業イメージ

- ・ 食品を製造する企業、野菜加工を行う企業・農業法人等
 - ドライトマトの製造、販売
 - ドライトマトを使った食品の製造、販売

技術内容

- ・ トマトの表皮にレーザーを照射して微小な穴を多数空けた後に乾燥させてドライトマトを製造する方法。
- ・ トマトをカットしないので、食感に優れ、本来の風味が保持され、外観が良好であり、且つ簡便に製造できる。

技術の特徴

- ・ トマトの表面にレーザを照射して、クチクラ層の一部、又はクチクラ層の一部と共に果皮組織の一部を除去する。



レーザー照射直後の果実 左：穴照射 1mm 右：格子照射 3mm

- ・ レーザー処理を行うことにより、以下の問題点を解決できる。
 - ① カット面が露出し、乾燥処理中にトマト本来の風味が逃げてしまう
 - ② カットしないと、乾燥に時間が掛かり、果肉と果皮が剥離して食感が悪

開発の経緯

- ・ 当社は、トマトのリーディングカンパニーとして、トマト商品体系の拡充を進めてきた。その一環として、レーザー処理技術を組み合わせたドライトマトの製造方法の開発を行った。

活用例

- ・ドライトマト又はセミドライトマト
- ・ドライトマト入り調味料（オイル漬け等）
- ・ドライトマト入り加工食品



出典：カゴメ(株)HP

活用への補足・提供条件等

- ・技術の確立段階：試作。
- ・ライセンス出来ない分野：特になし。
- ・技術の提供形態：別途協議。
- ・契約条件：別途協議。
- ・ノウハウの提供：有。

特許情報

特許番号：特許第 5280380 号
 登録日：2013 年 5 月 31 日
 出願日：2009 年 2 月 19 日
 名称：加工トマト、乾燥トマト及び
 これらの製造方法
 権利の残存年数：10 年
 （2029 年 2 月迄）
 ※平成 30 年 11 月現在

その他関連情報

特になし