

糖漬/乾燥時の収縮を抑制する食品製造技術



～ 糖漬素材の歩留まり向上、糖漬け工程の省力化 ～

セールスポイント

- ◆ 糖漬や乾燥後も、素材の持ち味である食感や風味を活かせます。
- ◆ 糖漬/乾燥品にすることで保存性が向上します（常温流通できます）。
- ◆ 保存性を上げることで青果物の収穫時期に左右されず需要に応じて供給することが可能です。
（例：夏季に需要が高い→カンキツ、冬季に需要が高い→ショウガ）

<技術利用例>

ふっくらした
レモン、ユズなど
糖漬ピール



やわらかい
ダイスカット
糖漬ショウガ

乾燥



噛みきりやすい
乾燥素材

活用場面と発明の特長

具体的な活用場面

- ◆ 野菜や果物などの糖漬商品の開発
- ◆ 地域特産品※を使ったお土産品や輸出用商品の開発
※素材の適性など、糖漬・乾燥に関する一連の技術情報も提供します。

発明の特長

- ◆ 糖漬/乾燥時の脱水・収縮を抑制することで、素材の食感や風味を残します。
- ◆ 糖漬け工程の省力化/短時間化が可能です。

基本情報

発明の名称	食品加工素材の製造方法及び加工食品の製造方法		
特許権者	広島県		
出願番号	特願2022-140295	出願日	令和 4年 9月 2日
特許番号	特許第7329888号	登録日	令和 5年 8月10日
実施許諾実績	■有（2件） □無	事業化実績	■有（2件） □無
共同研究	■要相談 □不可	サンプル提供	■可 □不可
問合せ先	食品工業技術センター 技術支援部		TEL 082-251-7433