

(加熱しても渋戻りしにくい渋柿(脱渋)ピューレの開発)



## こんなことができます!

### 【解決したポイント】

脱渋した西条柿ピューレにカニ殻から製造したキトサンを加えると加熱時の渋戻りが抑制され、さらにビタミンC(ナトリウム塩)を加えて、色も鮮やかになります。

### 【従来の問題点】

鳥取県特産の西条柿など渋柿を脱渋して一度は甘くなっても、加熱すると渋が戻ってしまうことから、焼き菓子などの加工品を作る際に課題となっていました。

## 加熱しても渋戻りしにくい渋柿(脱渋)ピューレを開発しました。

## 技術の概要

あの、さるかに合戦に登場する渋柿とカニの因縁の出会いで、新たな加工品開発の可能性が出てきました。脱渋渋柿にカニから製造したキトサンを0.1%~1%添加することにより、加熱加工時における渋戻り(復渋)が抑制されることを発見しました。さらにアスコルビン酸ナトリウム(ビタミンCナトリウム塩)を加えることにより、色も鮮やかに保つことができました。

## 図・写真

表 キトサンの渋み抑制効果

項目	無添加	キトサン	ゼラチン	ペクチン
可溶性タンニン量(mg%)	47.0	36.2	37.6	41.1
官能評価(点)	渋み	1.8	1.3	1.8
	色	2.9	1.4	3.4
	酸味	2.3	1.2	2.2

## 発明者からのメッセージ

この技術を使用することにより、今までは難しかった、西条柿等の脱渋渋柿の菓子、デザート等への利用が可能になります。ご興味をお持ちの方は、是非ご利用下さい。

## ライセンス情報

- 1) 開放特許情報DB番号 /
- 2) 特許番号 / 特許第6085875号
- 3) 公開番号 / 特開2014-195437
- 4) 出願番号 / 特願2013-073176
- 5) 出願日 / 2013.3.29
- 6) 発明の名称 / 「加熱用復渋抑制制柿ピューレ」
- 7) 特許権者 / 地方独立行政法人

鳥取県産業技術センター

- 8) 代表発明者 / 松本 通夫、小谷 幸敏
- 9) 実施権許諾・譲渡種別
 

■許諾	□譲渡
-----	-----
- 10) 共同開発・研究の意思
 

■有	□無
----	----
- 11) サンプル提供の予定
 

■有	□無
----	----
- 12) 技術指導の意思
 

■有	□無
----	----
- 13) 実施実績
 

□有	□試作	□実験	■無
----	-----	-----	----
- 14) 事業化実績
 

□有	■無
----	----
- 15) 実施権許諾実績
 

□有	■無
----	----

## 連絡先

- 1) 所属 / 公益財団法人鳥取県産業振興機構
- 2) 担当者名 / 知的所有権センター 特許流通担当
- 3) 電話番号 / 0857-52-6722
- 4) E-mail / chizai@toriton.or.jp



図 キトサン添加西条柿脱渋ピューレへのアスコルビン酸ナトリウムの添加効果(左:添加無し、右添加)