

電子レンジと熱風乾燥機でできる 新感覚セミドライフルーツ

三重県工業研究所は、ブドウ、ニホンナシ等を原料として、無添加で高品質なセミドライフルーツを製造する技術を開発し、2013年に特許を取得しました。その後、応用研究や技術普及に努めた結果、県内外の事業者による商品化が進んでいます。これら一連の取り組みが、学術団体に評価されました（平成31年度 全国食品関係試験研究場所長会「優良研究・指導業績表彰」、令和元年度 日本食品科学工学会「技術賞」）。以下に、本技術の応用研究が商品化に寄与した例を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 本技術は、果実原料にマイクロ波を照射する前処理の後、熱風乾燥を行います。この工程によると、熱風乾燥のみの従来法に比べ、外観が美しく、食感や風味が優れるセミドライフルーツを、短い乾燥時間で得られます。マイクロ波処理は、電子レンジを用いても実施可能です。詳細は「技術の窓 No. 2088」を参照ください。
2. 枝付きのレーズンは、高級感があるとされます。本技術を用いて、枝付きブドウのセミドライフルーツを作製可能です。特に、枝梗に果粒を数粒付けた形態での作製が容易で、外観が消費者にも好まれることがわかりました。昨年、この方法を利用したセミドライフルーツが商品化されました（図1）。
3. ニホンナシは、収穫期より2週間前までの未熟果を用いても、本製法により完熟果と遜色ない品質のセミドライフルーツが製造できることがわかりました（図2）。この知見を利用し、台風による落果を原料としてセミドライフルーツを生産した例があります。



図1. 枝付きブドウの
セミドライフルーツ商品
(シャインマスカット)

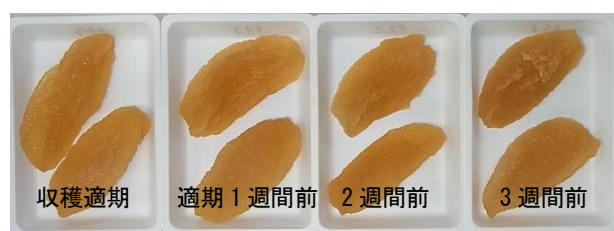


図2. 熟度の異なるニホンナシを用いたセミドライフルーツ（豊水）

3週間前は硬く、甘味が弱いですが、他の3時期は同等である。

☆ 活用面での留意点

三重県が本技術に関する特許を所有しています（「ドライフルーツ、及びその製造方法」特許5358772号、2013年9月13日）。本技術を利用した商品を販売する場合は、特許実施許諾契約を必要とします。ご興味のある方は、三重県工業研究所 食と医薬品研究課(TEL:059-234-8468)に気軽にお問い合わせください。

(担当：農研機構 食品研究部門)