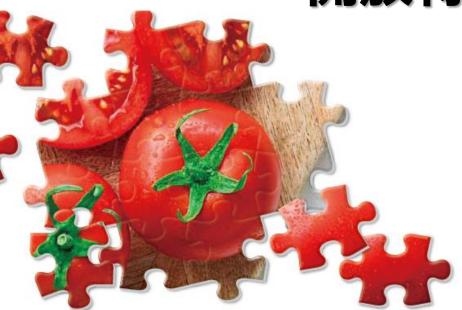




開放特許シーズ







シーズ一覧

A. トマト加工

- No.1 加工トマト、乾燥トマト、及びその製造方法 _特許第5280380号
- No.2 野菜又は果物の切り込み装置 _特許第6355200号
- No.3 野菜又は果物の芯切除装置 特許第6425239号
- No.4-No.6 湯剥きトマトの製造方法、剝皮装置 _特許第6253545号、 特許第6381116号、特許第6555836号
- No.7 トマトの選別装置 特許第5019559号

B. リコピンの機能

No.8 制御性T細胞誘導剤 特許第6892079号(特開2019-11314)

C. 乳酸菌

No.9-No.10 チルド飲料およびその製造方法 _特許第4296133号、 特許第4300157号

No.1 加工トマト、乾燥トマト、及びその製造方法

■技術内容

- トマトの表皮にレーザーを照射して加エトマトを製造する方法。
- ・レーザーで照射後に<u>乾燥させて乾燥トマト</u>を製造する方法。
- ・トマトをカットしないので、<u>食感に優れ</u>、本来の<u>風味が保持</u>され、<u>外観が良好</u>であり、且つ簡便に製造できる。

■活用例

乾燥トマトは、トマトらしい風味 を生かして、そのままでも。

- ・おやつ、おつまみ
- ・料理へのトッピング
- ·非常食(栄養豊富) etc···



カラフルドライトマト(イメージ) ⇒しわしわにした感じ



トマト茶漬け

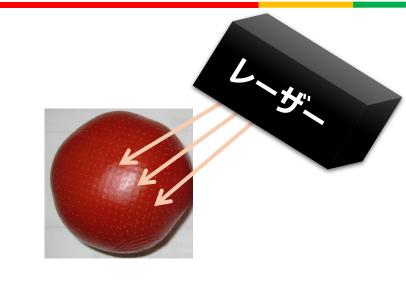
No.1 加工トマト、乾燥トマト、及びその製造方法

■加工トマトの製造工程

①レーザー照射

目的:トマトの表面組織を部分的に除去する。

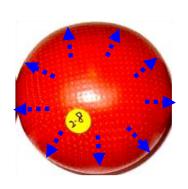
- ★ポイント
 - ・乾燥する場合は表面積の60%以上に照射。
 - ・模様など描くことも可。



■乾燥トマトの製造工程

②乾燥

目的:トマト内部の水分を蒸発させる。



乾燥

60℃の場合、 42時間程度

果皮表面から水分を蒸発



乾燥トマト完成!

果肉と一緒に果皮も収縮(剥離防止)レーズンのような感じ

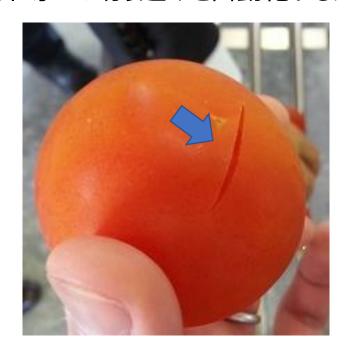


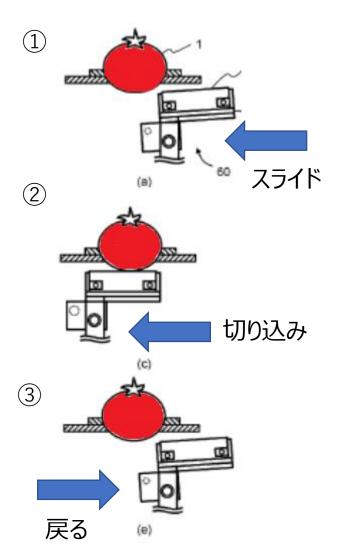
⇒従来品

No.2 野菜又は果物の切り込み装置

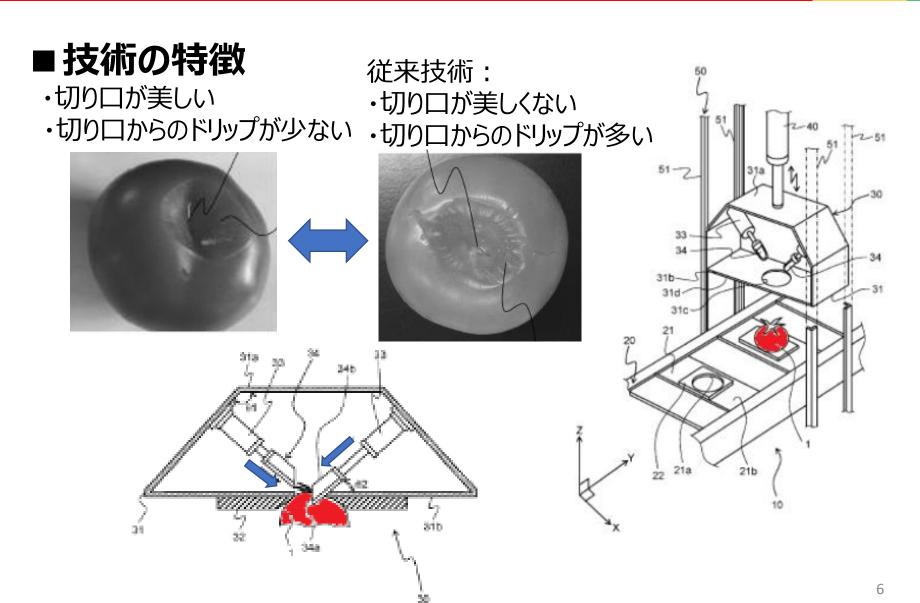
■技術内容

・トマト等への切り込みを自動化するための装置





No.3 野菜又は果物の芯切除装置



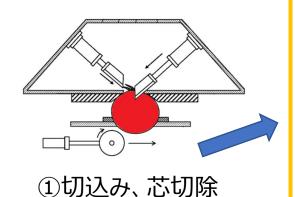
No.2&No.3 トマトの切り込み&芯切除

①切り込み、②芯の切除は、 同時に処理が可能。 左右の刃を交互に 動かして芯を切除。 31b 21 横にスライドさせて 切り込み。 加工したトマトは、惣菜、 横にスライド 湯剥きトマトの製造※

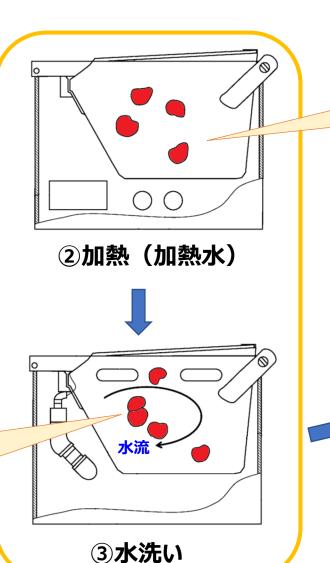
※次ページで説明

等に適する。

No.4-No.6 湯剥きトマトの製造方法、剝皮装置



水を回流させる。水流と トマト同士の摩擦で、 表皮がきれいに剥ける。



加熱水中でトマト の表皮が熱収縮し、 剥がれやすくなる。



4完成

No.4-No.6 湯剥きトマトの製造方法、剝皮装置

■技術の特徴

- ・芯切除後の切り口と切込みから、水流により、トマトと壁面の摩擦およびトマト同士の摩擦で優しく表皮を剥くことができる。
- ・手で丁寧に剥いたようなきれいな仕上がりになる。



■活用例

トマトゼリー



おでん種



まるごとトマトメニュー



カットして 惣菜・ドレッシングに

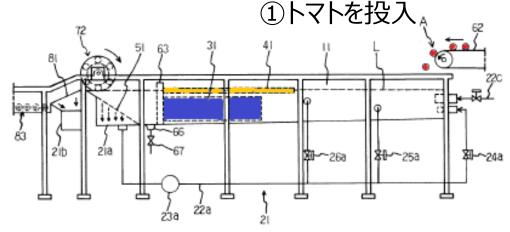


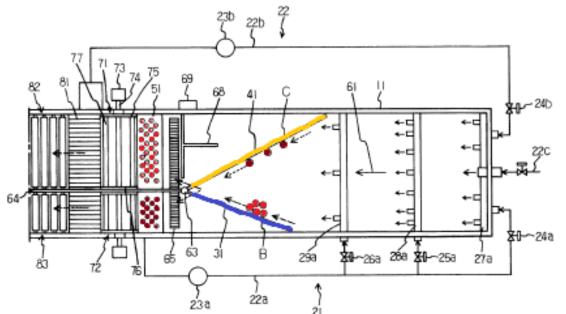
etc...

No.7 トマトの選別装置

■技術の特徴

・大量にトマトを加工する際、 不良果を選別する





②選別

沈むトマト(良果)

: 青い板で選別

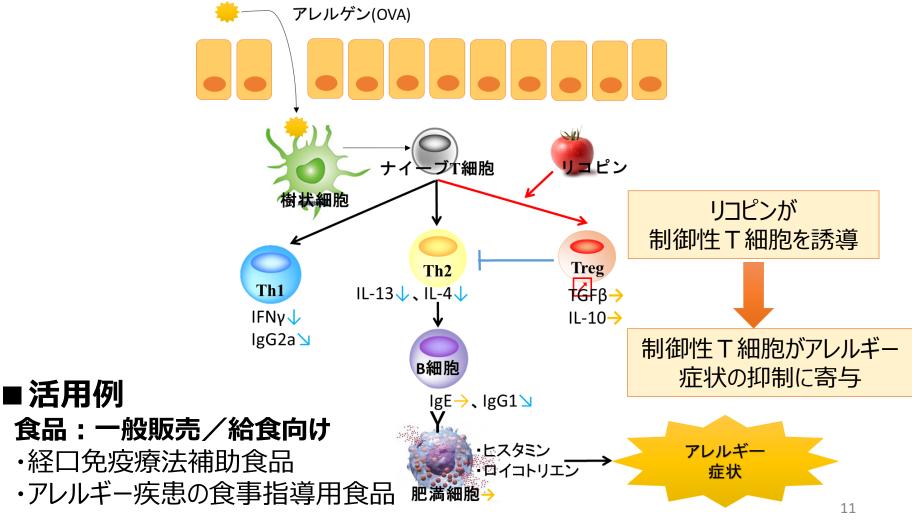
浮くトマト(不良果)

: 黄色の棒で選別

No.8 制御性T細胞誘導剤

■技術内容

リコピンを有効成分として含有する、制御性T細胞誘導剤。



No.9-No.10 チルド飲料およびその製造方法

■活用例

①特許第4300157号

野菜汁及び/又は果実汁をベースとする トマト飲料、野菜飲料、野菜果実飲料、 果実飲料など





②特許第4296133号

中性域で良好な風味の飲料原料をベースとする コーヒー、紅茶、日本茶、麦茶、ウーロン茶、 ハーブ茶、フレーバードウォーターなど







No.9-No.10 チルド飲料およびその製造方法

■技術内容

- ・乳酸菌の生菌を含有させたチルド飲料。
- •透明乳発酵液※を飲料に加える。



※透明発酵液:乳タンパク質を酵素分解し、清澄化した乳を基質として

乳酸菌を発酵させた透明色に近い発酵液

問合せ先

カゴメ株式会社 イノベーション本部 イノベーション開発部 知的財産G メールアドレス: IP-license@kagome.co.jp

