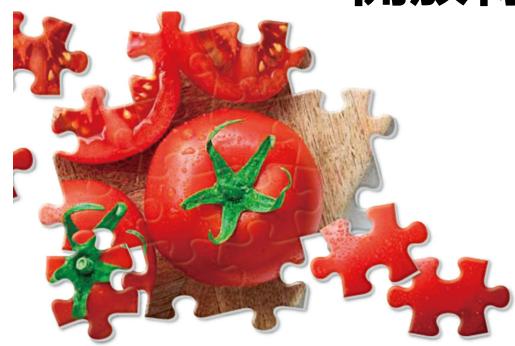




# 開放特許シーズ







## 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

### B. リコピンの機能

No.7 制御性T細胞誘導剤 \_特許第6892079号(特開2019-11314)

## 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乾燥させて乾燥トマトを製造する方法。
- ・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

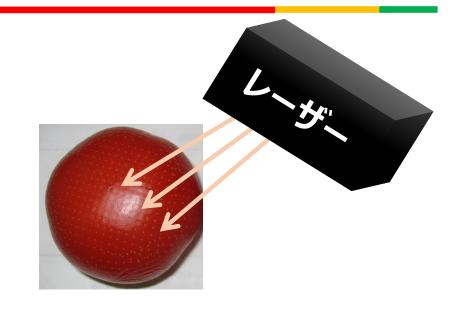
#### ■加工トマトの製造工程

#### 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

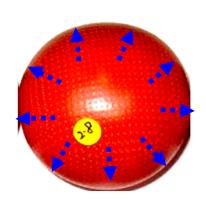
- ・乾燥する場合は表面積の60%以上に照射。
- ・模様など描くことも可。



#### ■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

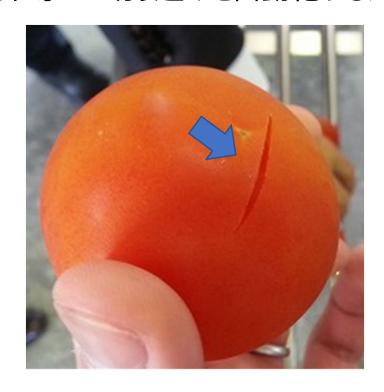


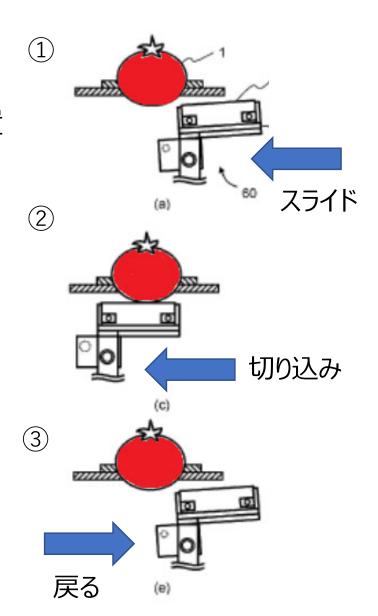
⇒従来品

## 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

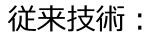




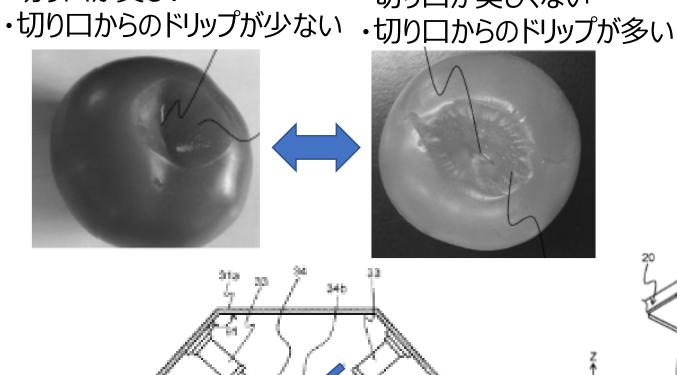
## No.3 野菜又は果物の芯切除装置

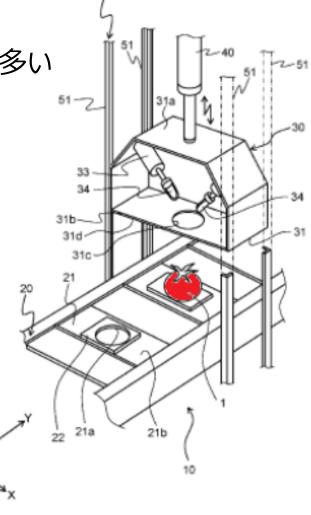
### ■ 技術の特徴

- ・切り口が美しい



・切り口が美しくない



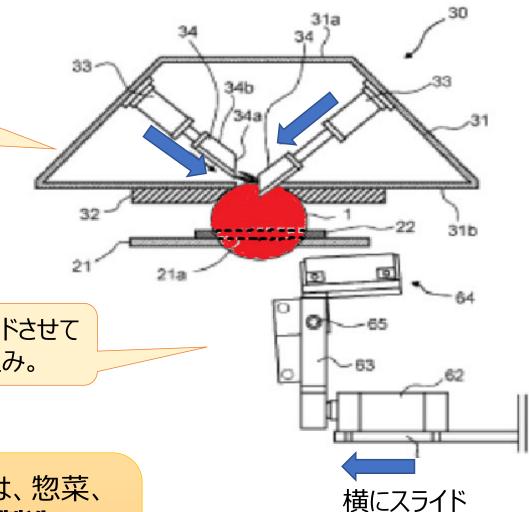


## No.2&No.3 トマトの切り込み&芯切除

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。

横にスライドさせて切り込み。

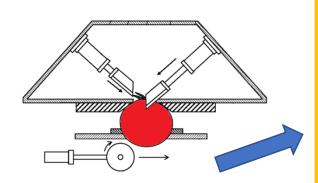




加工したトマトは、惣菜、 **湯剥きトマトの製造※** 等に適する。

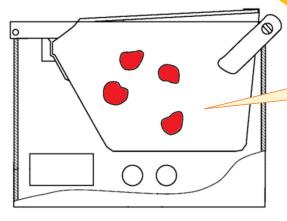
※次ページで説明

## No.4-No.6 湯剥きトマトの製造方法、剝皮装置

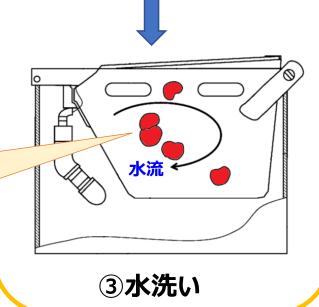


①切込み、芯切除

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。



②加熱(加熱水)



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

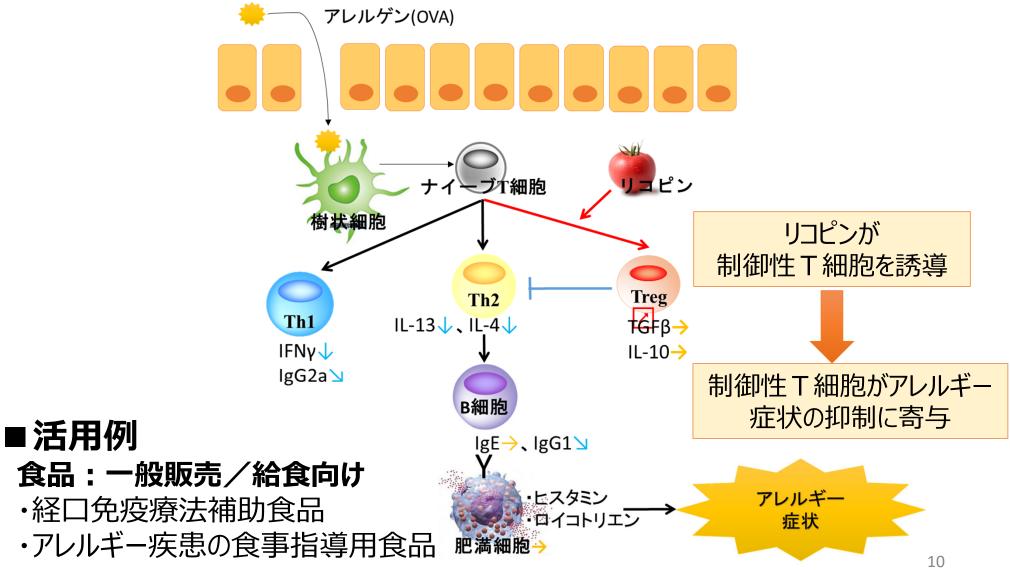


etc...

## No.7 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。



## 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: <u>IP-license@kagome.co.jp</u>

