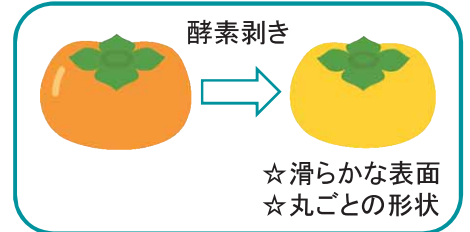


カキを酵素で皮剥きする —形状が多様なカキに対応した工程の開発—

技術の特徴

- 刃物を使わず液体での処理のみでカキの皮を剥く加工法です。
- 形や大きさが多様なカキで品種幅広く利用可能です。
- 表面が滑らかで、カキの丸ごとの形状をした剥き身を作れます。
- 液体での処理なので、作業が簡便です。



研究の内容

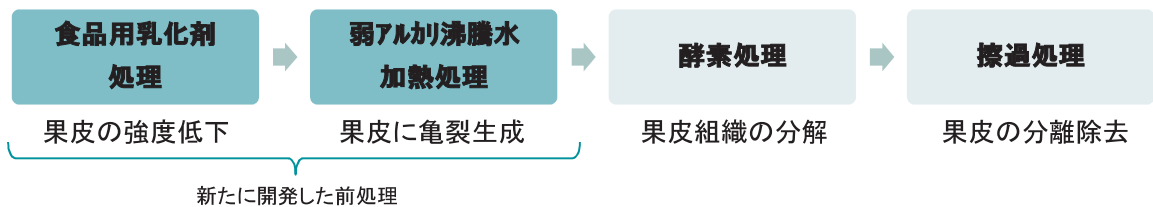
<背景>

- ・ 技術的背景…酵素による果実の皮剥きの成否は、果皮に酵素液を効率良く導入できるか否かで決まります。
- ・ 基礎的知見…果皮のクチクラからワックスを除去すると、果皮は大幅に脆くなります。

↓↓↓

果皮に酵素液の導入経路となる亀裂を効率良く発生させるため、果皮クチクラの構成成分への液体での前処理を考案。

カキ果実を対象とした液体での処理のみによる新たな工程



新たな工程による丸ごとの形状のカキ剥皮果実



上段: 剥皮前、下段: 剥皮後

今後の展開

- 干し柿加工、カットフルーツ加工での剥皮工程への導入による作業の省力化。
- 剥皮工程の改変改良による酵素剥皮が適用可能な樹種や品種の拡大。

参 考

- 野口真己, 尾崎嘉彦, 東順一, 弱アルカリ水溶液および食品用乳化剤水溶液中での前処理によるカキ果実酵素剥皮工程の改良, 日本食品科学工学会誌, **60**(10), pp.582-588 (2013).
- 野口真己, 尾崎嘉彦, 東順一, カキ果実の剥皮方法及び剥皮カキ果実, 特願2012-119345.



農研機構
果樹研究所



代表研究者: 野口真己
所 属: 栽培・流通利用研究領域
流通利用・機能性ユニット

問合わせ先: 029-838-6470 zhenji@affrc.go.jp