

渋柿の新しい渋抜きおよび渋戻り抑制技術

発明の名称 「柿の脱渋方法」
特許番号 特許第4822233号
権利者 福島県

【主な特徴】

柿の風味を損ねない少量のタンパク質由来物質を加えることにより、渋味を大幅に低減でき、さらに加熱による渋戻り現象を抑制することができます。

【従来技術の課題・問題点】

アルコールや二酸化炭素を使った渋抜き方法では長い時間がかかるうえに、食品加工をする場合に加熱を伴うと渋味が戻ってしまい、食材としての加工性に大きな問題がありました。

【課題解決のポイント】

渋味の元である柿タンニンと非常に反応性が高いタンパク質由来物質を少量加えて粉碎し、瞬時に柿タンニンを不活性にすることで渋抜きと渋戻り抑制を実現しました。

【技術の概要】

- ・ 収穫した渋柿でもアルコールなどで渋抜きした柿を用いても良く、柿の重量に対して0.5~3.0%程度の少量を添加して、粉碎・混合するだけです。
- ・ 加熱しても渋戻りし難いので、食材として、例えばジャムやプリンなどの加工が可能になります。
- ・ 粉碎・混合すれば、既に渋抜きができているので、高効率な処理ができます。



写真1 カキノキと果実／「柿渋」が含まれる



写真2 柿ジャム（試作品）

- 実施許諾 可能
- 共同研究等 可能
- 事業化の実績 あり（実施許諾中）

連絡先：福島県ハイテクプラザ 産学連携科 024-959-1741