

トマトうどんと渋皮ゼリーを開発

今治市(宮窪町)及び西予市(城川町)の生産者団体からの要望を受けて、規格外のミニトマトや栗の加工残渣(渋皮)の有効利用を目的に、発ガン予防効果のあるリコペンに富んだトマト粉末やポリフェノールに富んだ栗渋皮ペーストをつくりました。

宮窪町



規格外ミニトマト

乾燥粉末



ビタミンCを加えることにより、壊れやすいリコペンを長期間保持できます。



トマト入り

通常

高い濃度のリコペンを含むトマトうどん

城川町



甘露煮加工時に排出される渋皮

ペースト



アルカリ処理によって、渋味の少ない、紫色のペースト素材ができました。

加工品



ポリフェノールを含み紫色の鮮やかなゼリー

ミニトマトと栗の加工利用研究 (H16年度)

担当者: 愛媛県工業技術センター 主任研究員 松長 崇