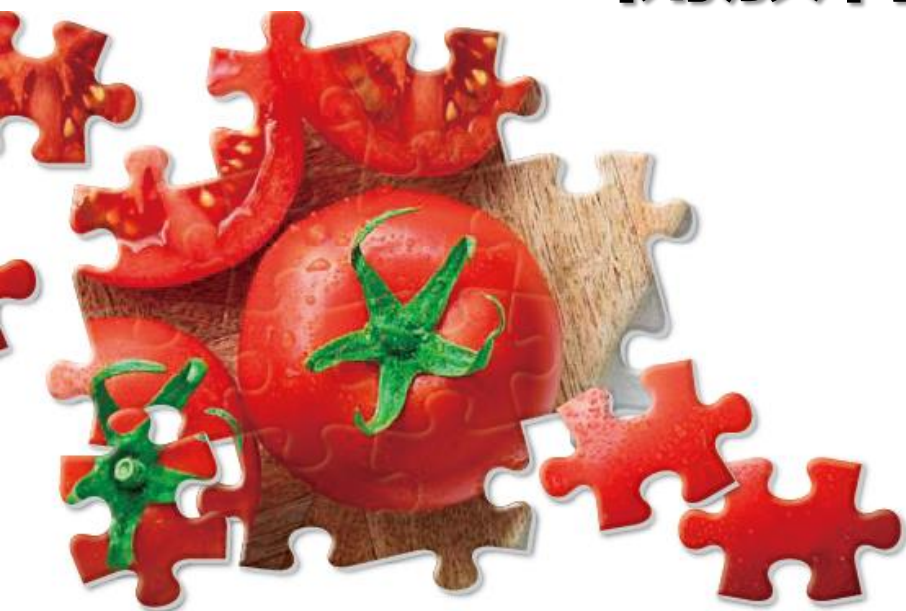




開放特許シーズ



シーズー覧

A. トマト加工

- No.1 特許第5280380号「加工トマト、乾燥トマト及びこれらの製造方法」
- No.2 特許第6355200号「野菜又は果物の切り込み装置」
- No.3 特許第6425239号「野菜又は果物の芯切除装置」
- No.4 特許第6253545号「剥皮トマトの製造方法及びそのためのシステム」
- No.5 特許第6381116号「野菜又は果実の剥皮装置」
- No.6 特許第6555836号「野菜又は果実の剥皮装置」

B. リコピンの機能

- No.7 特許第6892079号「制御性T細胞誘導剤」

C. ドラム缶運搬の負荷軽減

- No.8 特許第7054974号「容器搬送システム」

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工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、食感に優れ、本来の風味が保持され、外観が良好であり、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

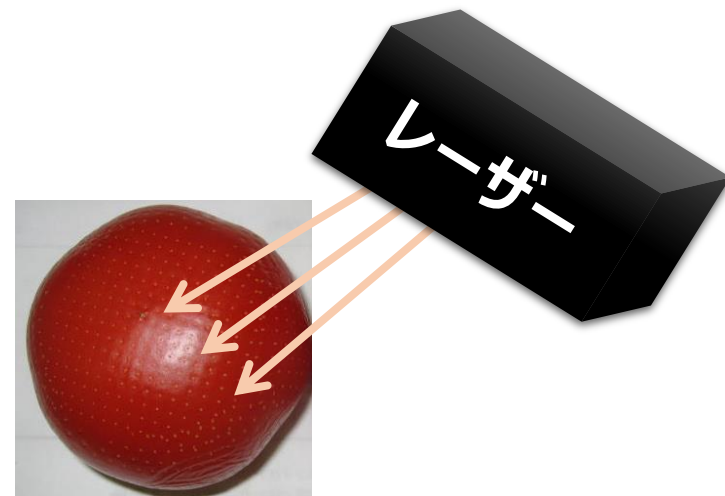
■加工トマトの製造工程

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

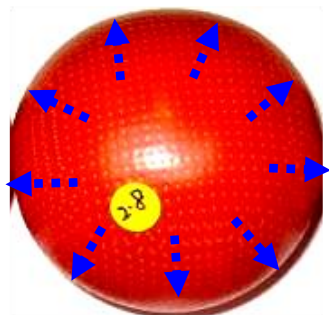
- ・乾燥する場合は表面積の60%以上に照射。
- ・模様など描くことも可。



■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。



60℃の場合、
42時間程度

果皮表面から水分を蒸発



⇒従来品

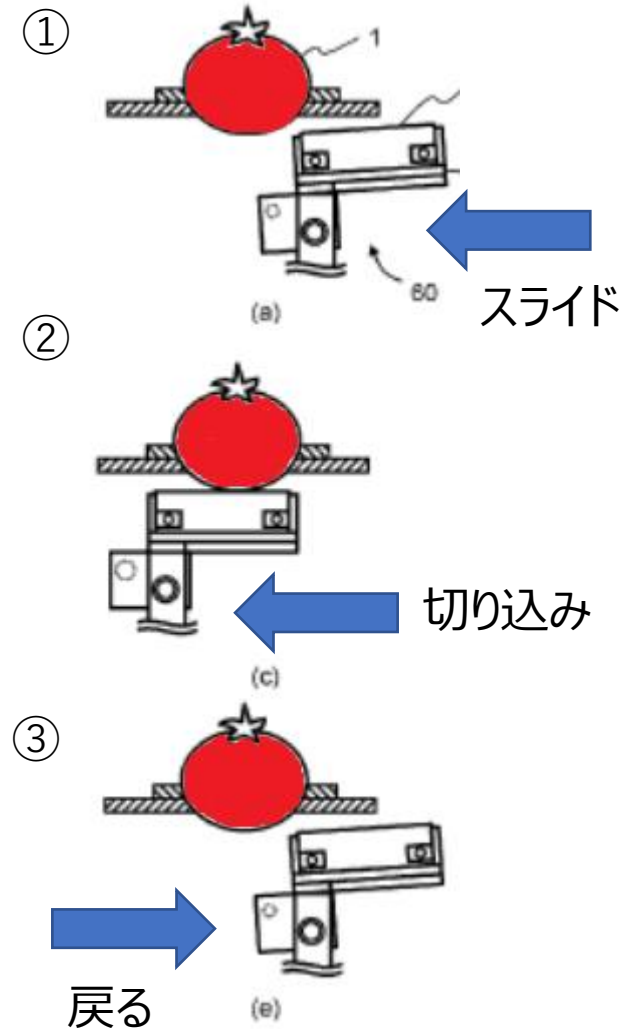
乾燥トマト完成！

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

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



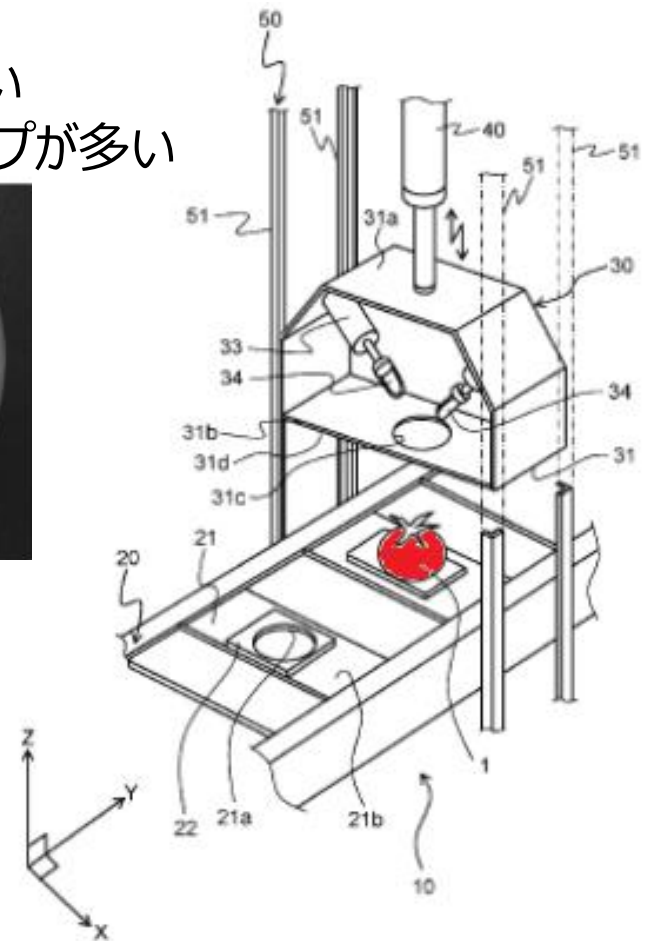
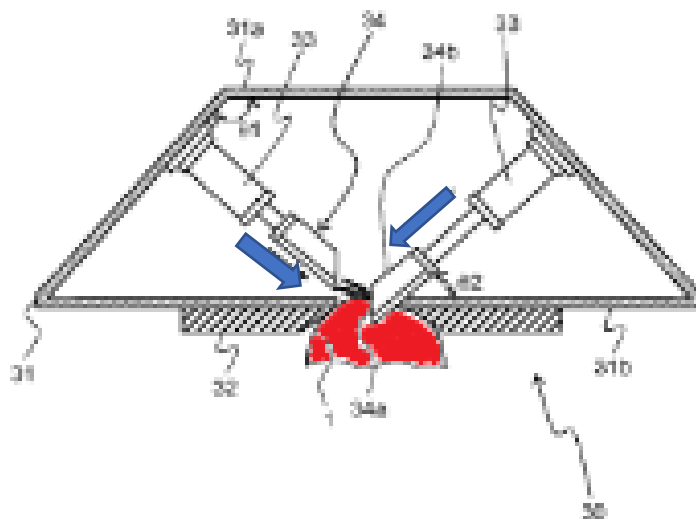
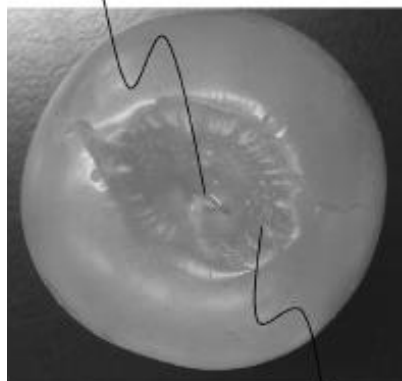
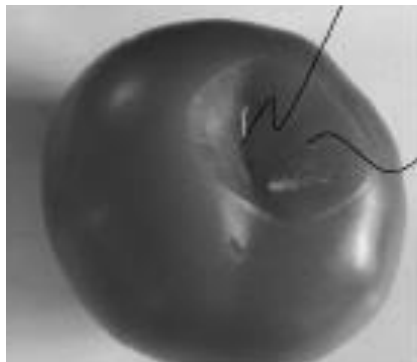
No.3 野菜又は果物の芯切除装置

■ 技術の特徴

- ・切り口が美しい
- ・切り口からのドリップが少ない

従来技術：

- ・切り口が美しくない
- ・切り口からのドリップが多い



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。

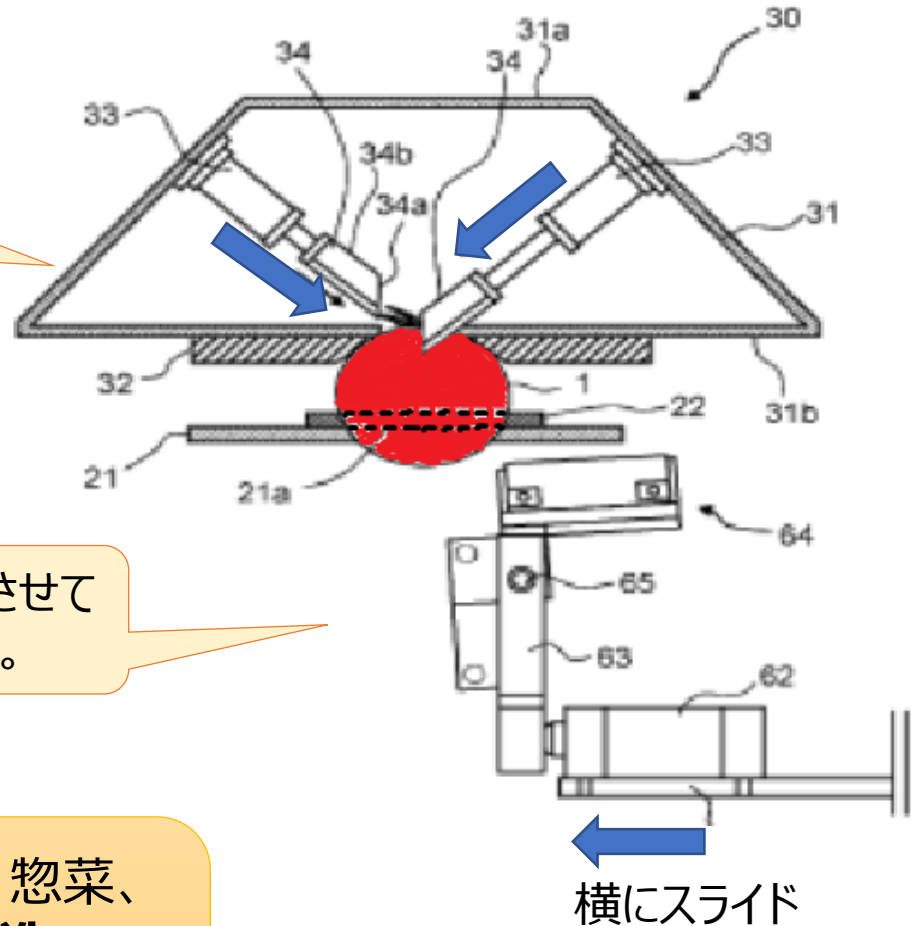
左右の刃を交互に動かして芯を切除。

横にスライドさせて切り込み。

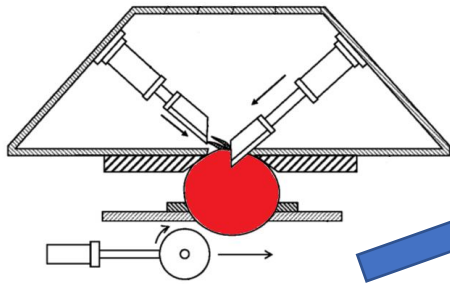


加工したトマトは、惣菜、**湯剥きトマトの製造**※等に適する。

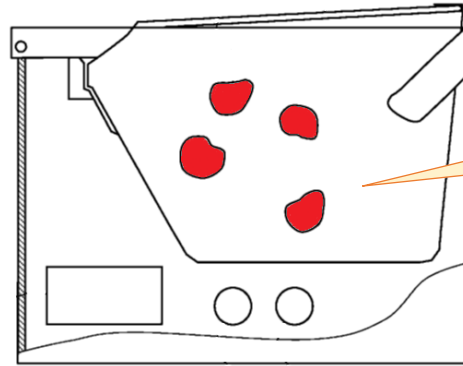
※次ページで説明



No.4-No.6 湯剥きトマトの製造方法、剥皮装置

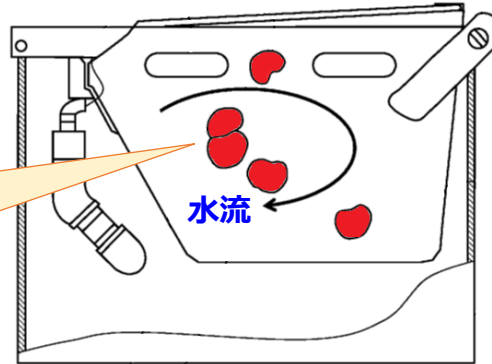


①切込み、芯切除



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。



③水洗い

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。



④完成

No.4-No.6 湯剥きトマトの製造方法、剥皮装置

■ 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

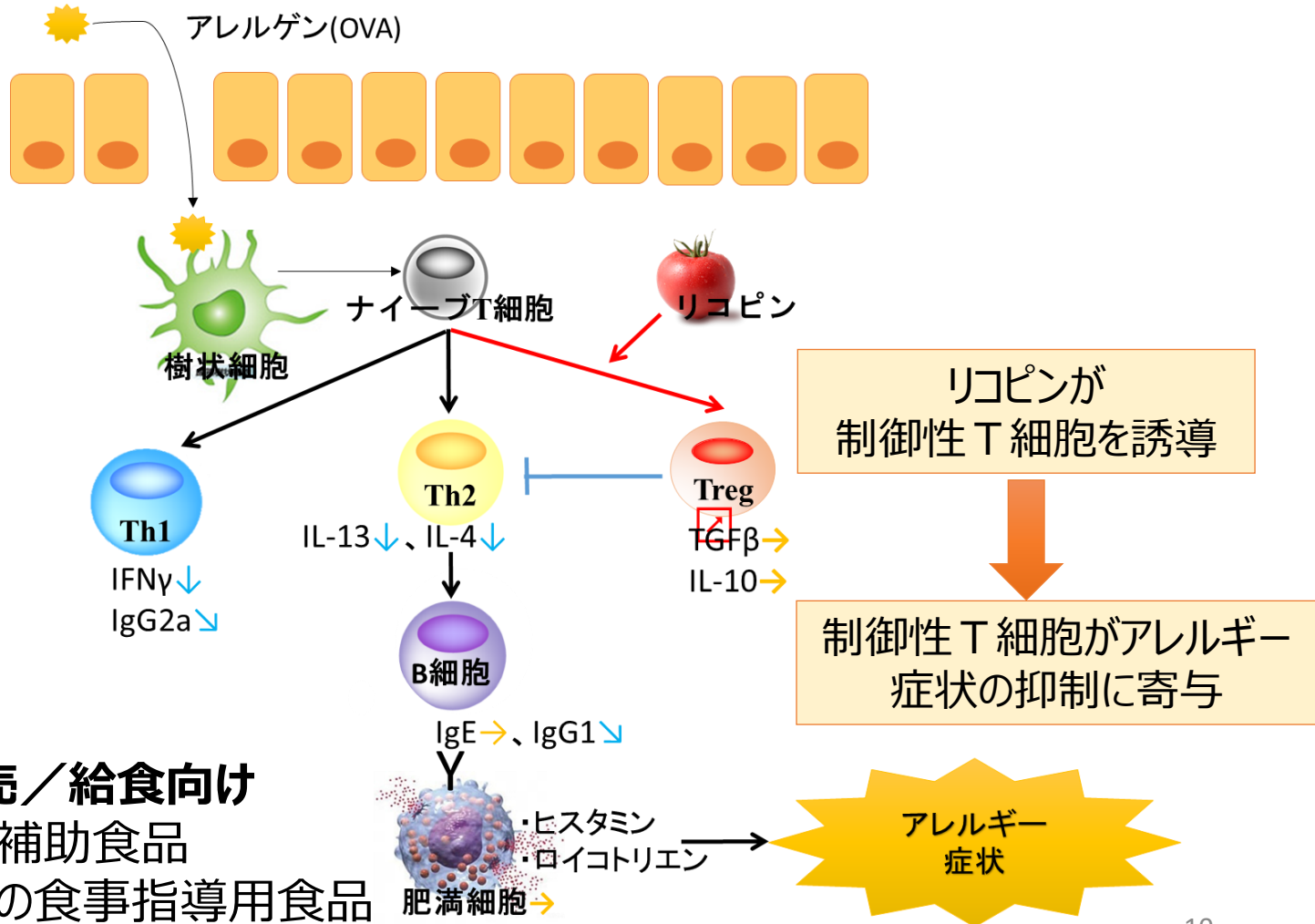


etc…

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。



■ 活用例

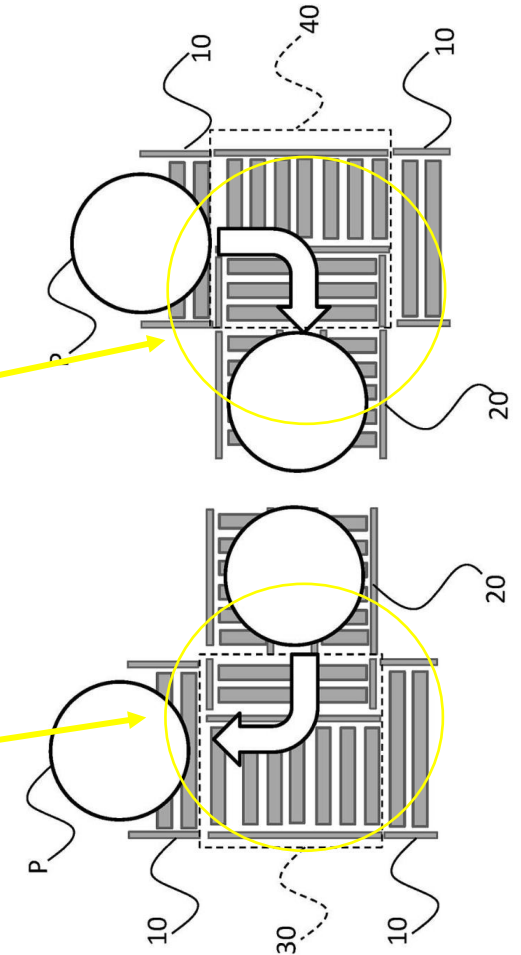
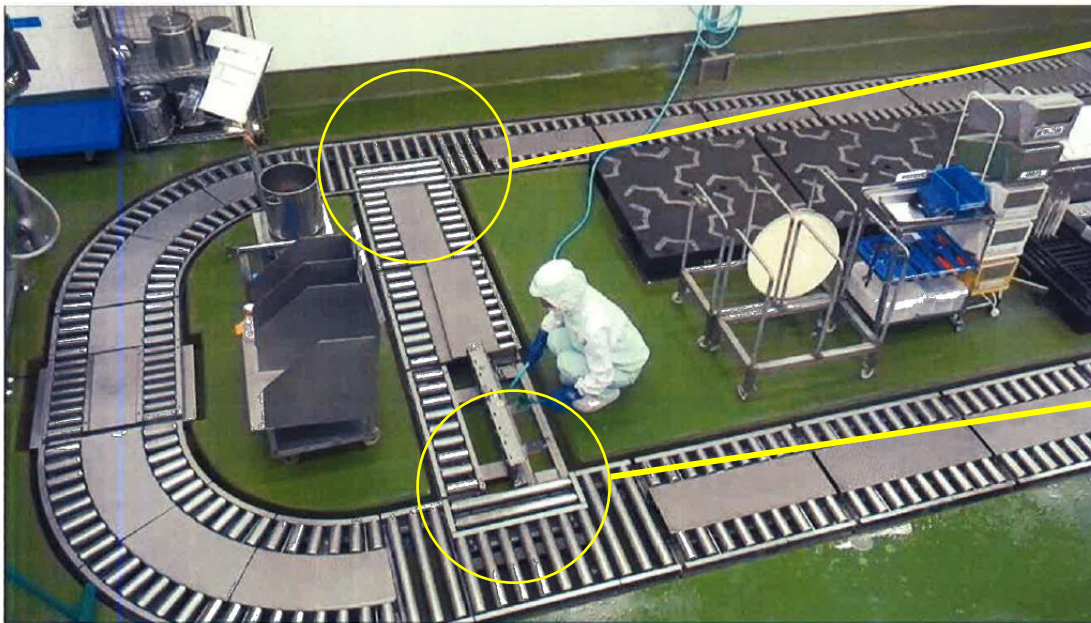
食品：一般販売／給食向け

- ・経口免疫療法補助食品
- ・アレルギー疾患の食事指導用食品

No.8 容器搬送システム

■ 技術の特徴

力が弱い作業員でも、ドラム缶を容易に方向転換できるようにするため、ロール部材の配置を工夫した。



問合せ先

カゴメ株式会社

法務部 知的財産G

メールアドレス：IP-license@kagome.co.jp

