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

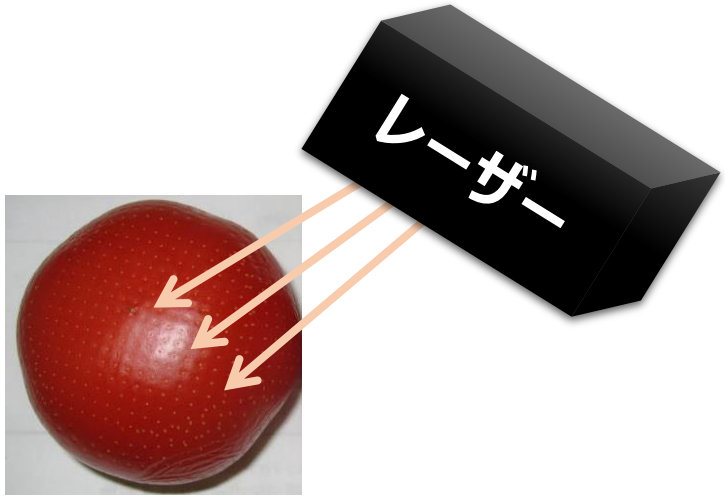
①レーザー照射

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。

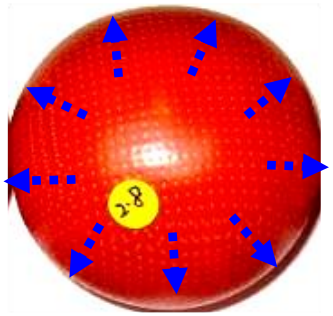
・模様など描くことも可。



■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。



乾燥

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