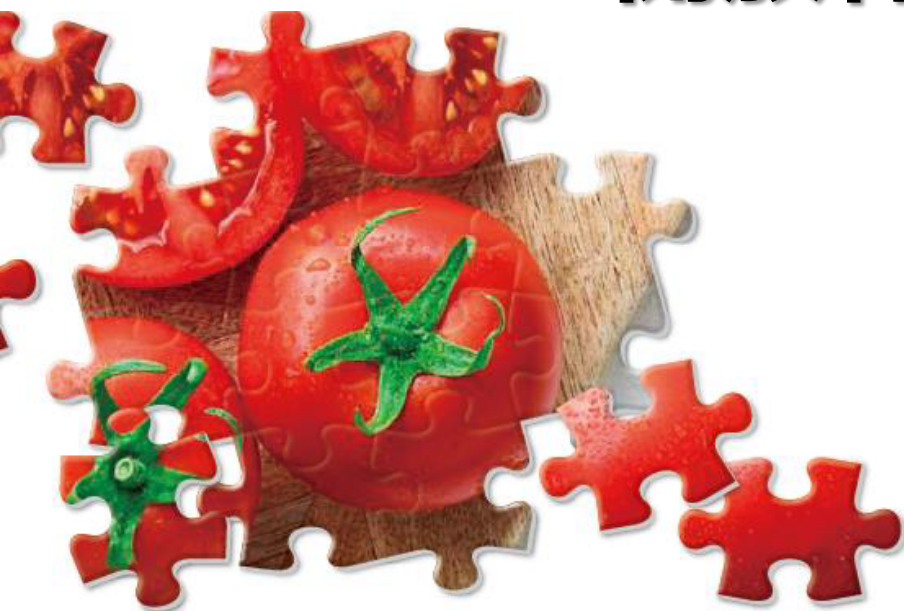




開放特許シーズ



No.1,2 チルド飲料およびその製造方法

特許第4296133号
特許第4300157号

■ 活用例

① 特許第4300157号

野菜汁及び／又は果実汁をベースとする
トマト飲料、野菜飲料、野菜果実飲料、
果実飲料など



② 特許第4296133号

中性域で良好な風味の飲料原料をベースとする
コーヒー、紅茶、日本茶、麦茶、ウーロン茶、
ハーブ茶、フレーバードウォーターなど

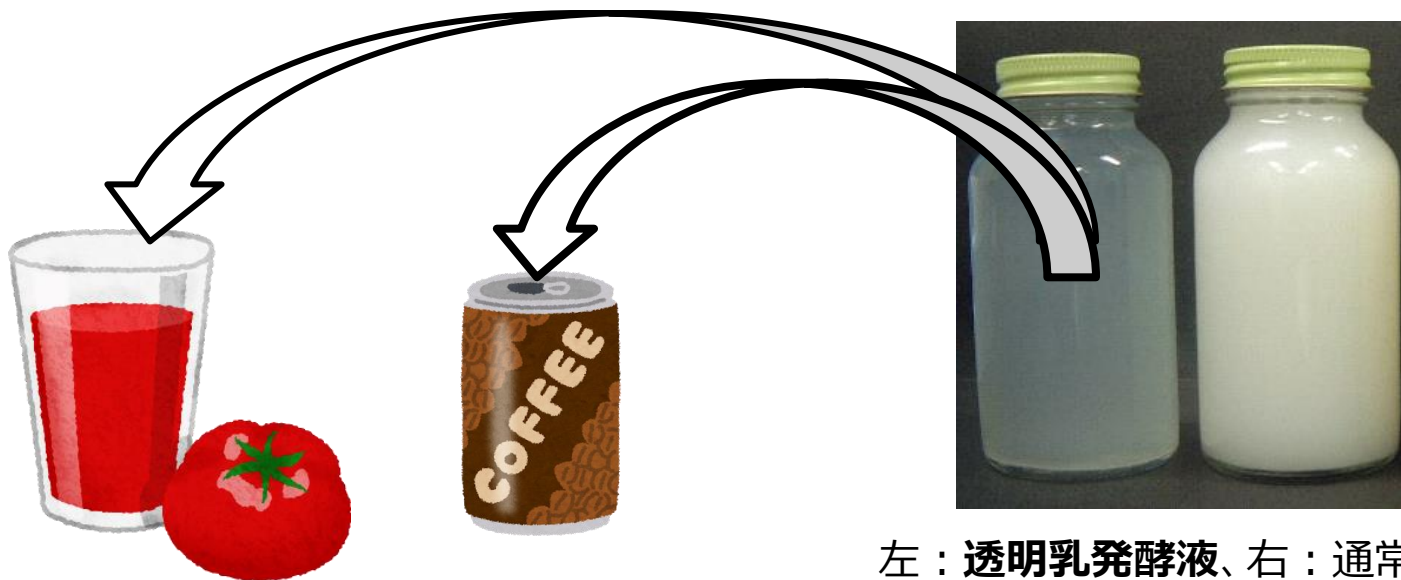


No.1,2 チルド飲料およびその製造方法

特許第4296133号
特許第4300157号

■ 技術内容

- ・乳酸菌の生菌を含有させたチルド飲料。
- ・透明乳発酵液※を飲料に加える。



左：透明乳発酵液、右：通常発酵液
(ともに無脂乳固形分0.4%)

※透明発酵液：乳タンパク質を酵素分解し、清澄化した乳を基質として乳酸菌を発酵させた透明色に近い発酵液

No.3 加工トマト、乾燥トマト、及びその製造方法

特許第5280380号

■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.3 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

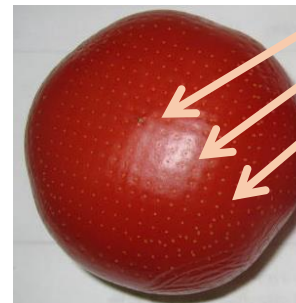
①レーザー照射

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。

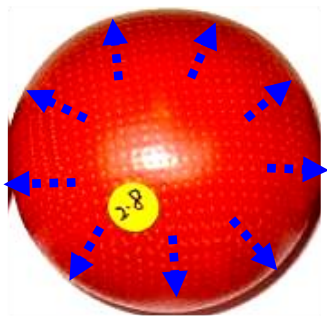
特許第5280380号



■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

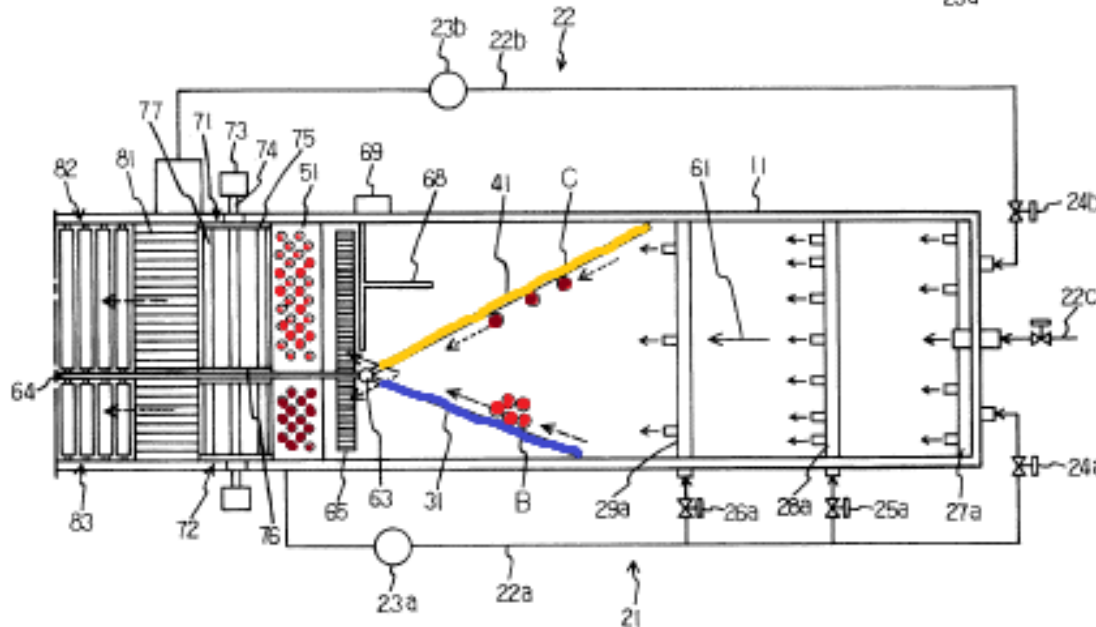
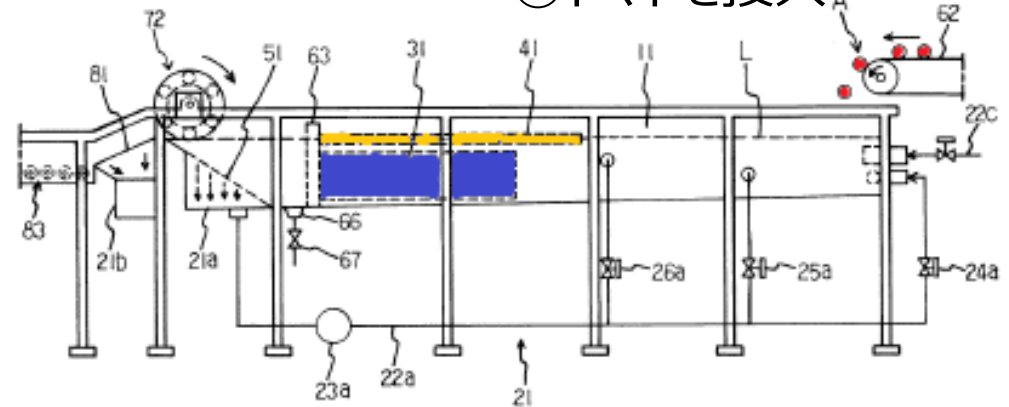
No.4 トマトの選別装置

特許第5019559号

■技術の特徴

- ・大量にトマトを加工する際、不良果を選別する

①トマトを投入



②選別

沈むトマト（良果）

： 青い板で選別

浮くトマト（不良果）

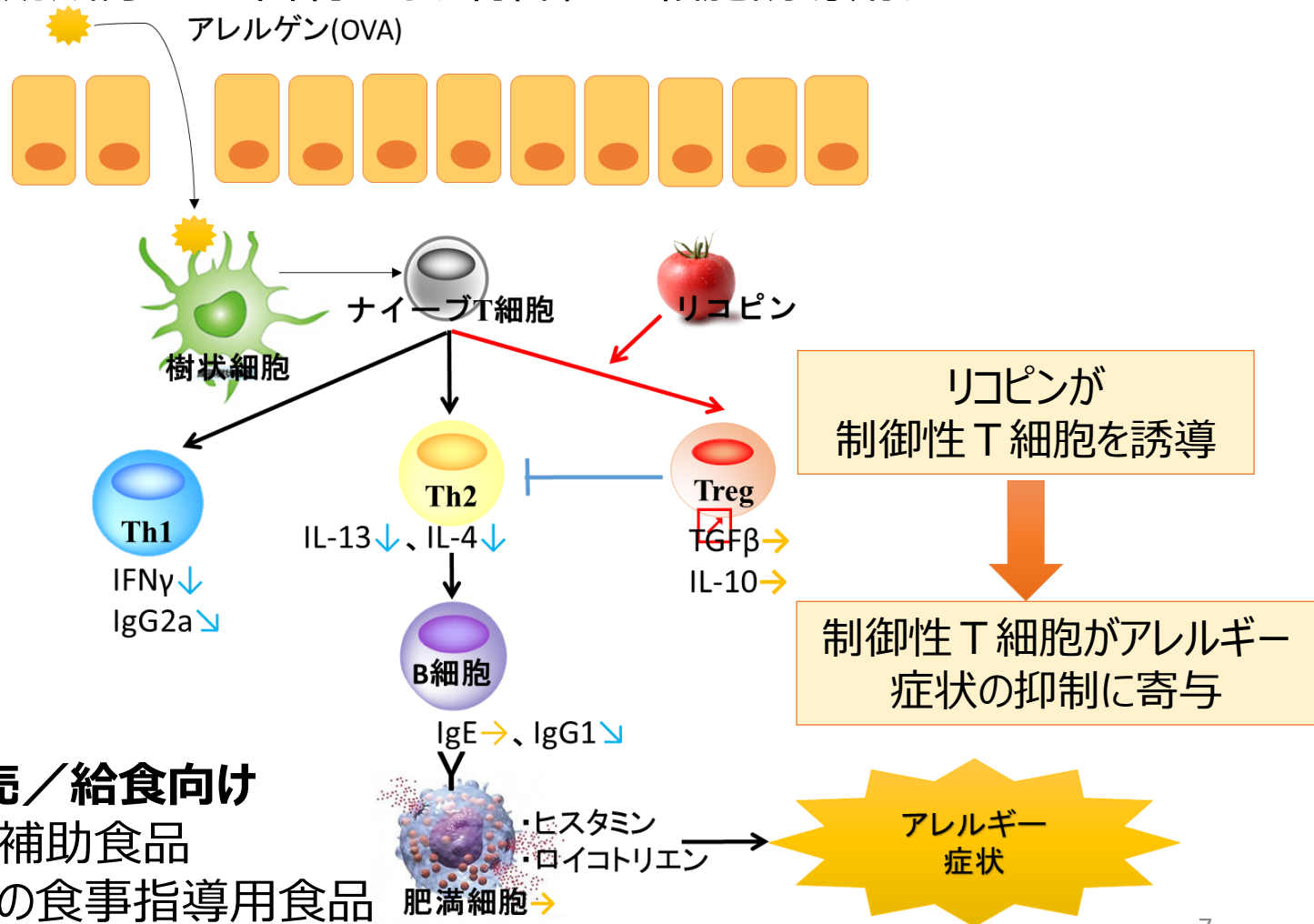
： 黄色の棒で選別

No.5 制御性T細胞誘導剤

■ 技術内容

特許第6892079号

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

問合せ先

カゴメ株式会社

イノベーション本部 イノベーション開発部 知的財産G

メールアドレス：IP-license@kagome.co.jp

