

静岡県試験研究 10 大トピックス（農林技術研究所）

<p>タイトル</p>	<p>世界初!!エチレンを利用した果実の簡易な皮むき技術の開発</p>	<p>研究課題名 期間</p>	<p>「国産果実の新たな需要を喚起する育種素材の創出および加工技術の開発（H28～32）」</p>
<p>所属</p>	<p>農林技術研究所 果樹研究センター</p>	<p>補職名 研究者名</p>	<p>上席研究員 村上 覚 研究員 山口和希 研究員 橋本 望</p>
		<p>問合せ先</p>	<p>054-376-6155</p>
<p>研究概要</p>	<p>〔背景・ねらい〕 果実加工品は、若年層を中心に根強い需要がある。果実の加工利用を進めるため、加工現場では簡易に皮むきする方法が求められている。 果実の簡易な皮むきは、これまで和歌山県等で主にカキを対象に開発した特許とそれに関連するものがある。しかし、品目や品種によって、むけないものが数多くあり、その適用拡大が要望されている。</p> <p>〔成果の内容・特徴〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キウイフルーツの植物ホルモンの一つであるエチレンが果皮の離脱を容易にする作用があることを世界で初めて見出し、その作用を果実の皮むきに利用したものである。 ・従来の特許技術に必要な酵素処理だけではなく、果皮表面の有傷処理、界面活性剤処理も不要になるため、低コストで皮むき作業ができる。また、エチレン処理は果実の熟度促進等で一般的に普及している技術であるため、実施が容易である。 ・カキにおいては、従来の酵素はく皮技術で皮むきできなかった「次郎」、「富有」、「立石」も、本技術を用いれば容易に皮むきできる。ほとんどのカキ品種に適用できるほか、キウイフルーツ、ニホンナシ、モモ等のエチレンによって成熟が進むクライマクテリック型果実に適用が期待できる。 <p>〔成果の活用・留意点〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本技術は、これまで皮むきに手間がかかった果実がバナナのように容易に皮むきできるため、カットフルーツ、ドライフルーツ、ジャム、缶詰など多くの果実加工品に活用が可能で、本県産果実の消費創出と拡大に繋がることを期待できる。 ・本技術を用いれば、ミカンやバナナ以外の果物もいつでも簡単に皮むきすることができる「ファストフルーツ」とできる可能性があり、新たな加工商品の開発につながる可能性がある。 ・平成30年度から県内果実加工業者等と連携し、本技術で皮むきした果実を原料とした加工品の試作を開始し、技術の実証と普及を図っていく。 		

様式 2

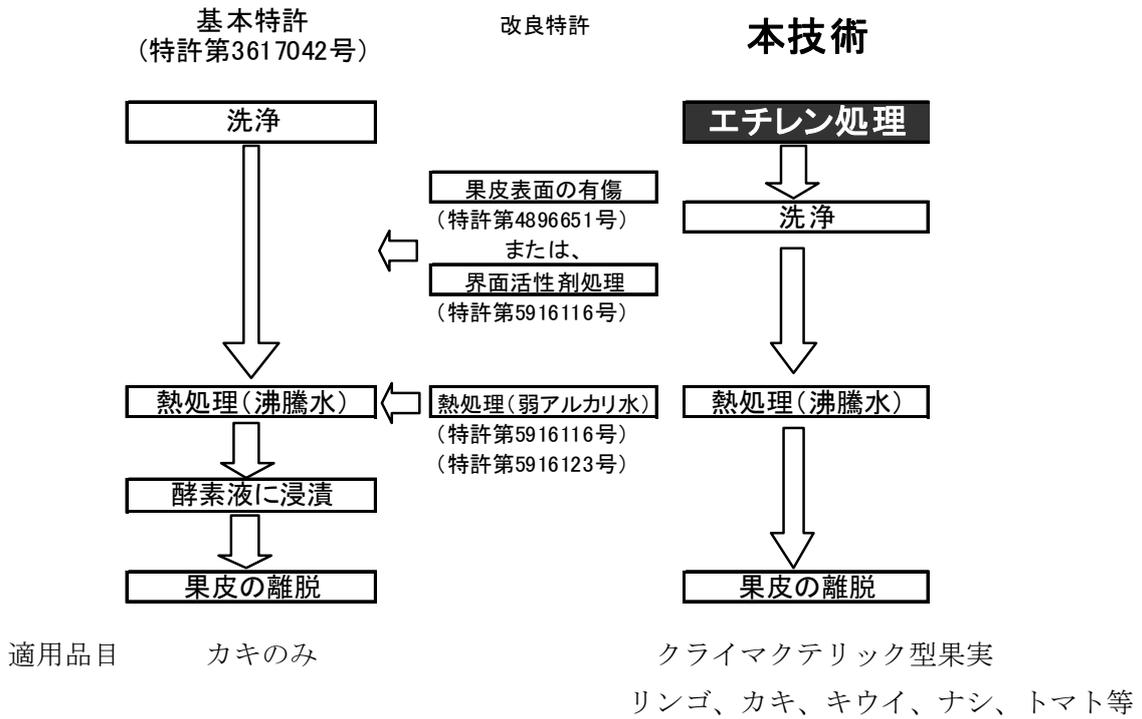


図 本発明と従来技術との作業工程の比較
本発明は従来技術に比べて、工程が少なく適用品目も広い



写真 本技術を活用し手ではく皮中のカキ「次郎」(左)と剥皮したニホンナシ「豊水」(右)