

1. シーズ名：「乾燥食材を含む食品の製造方法」

利用シーン（展開可能分野、事業領域、応用例、保有技術）

【応用例】 野菜スープ、バナナ牛乳等のフリーズドライ製品

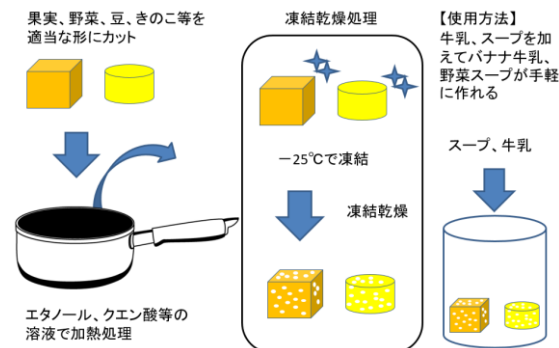
特許番号：5294814

【事業領域】 食品製造業、食品販売業

【保有技術】 凍結乾燥食品製造技術

発明の内容と効果 （新規性・優位性）

果実、野菜、豆類、キノコ類等の食材に対して、酸、酢酸塩、エタノールを添加した後、凍結乾燥（フリーズドライ）処理することで、湯戻り性は勿論のこと、冷水、牛乳等による復元性（以下、「水戻り性」ともいう）に優れた乾燥食材を含む食品を効率に製造できる。また、復元された食材は、その食材本来の柔らかさ、風味、食感、形状を有している。



商品提案

果実、野菜キューブの入った飲料

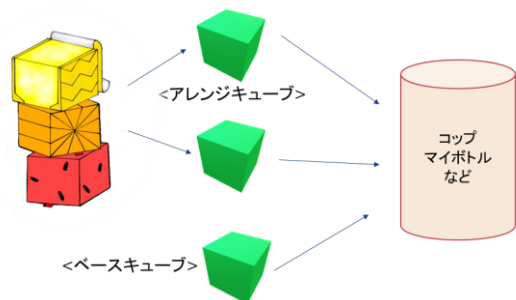
解決課題

自分の好きな果実を自在にカスタマイズした美観にも優れた飲料を提供

利用シーン

【提案商品】
果実や野菜のキューブ

様々な果物をキューブ状にして、自分の好きな果物や野菜を
好きな量だけ、ジュースや紅茶などに入れて、オリジナルのドリンクを作る



お湯を注いで作るゼリー

解決課題

小腹が空いたとき、災害備蓄食様の野菜を補給できるゼリー状食品を提供

利用シーン

【提案商品】
乾燥野菜とゲル化剤を封入した缶詰
お湯を注いでゼリー状の食感にして食べる

【効果】
災害備蓄食品を食べ続けると野菜が欲しくなるので、長期保存ができて野菜を補給することができる
また、ゼリー状にすることで、空腹を満たすことができる