

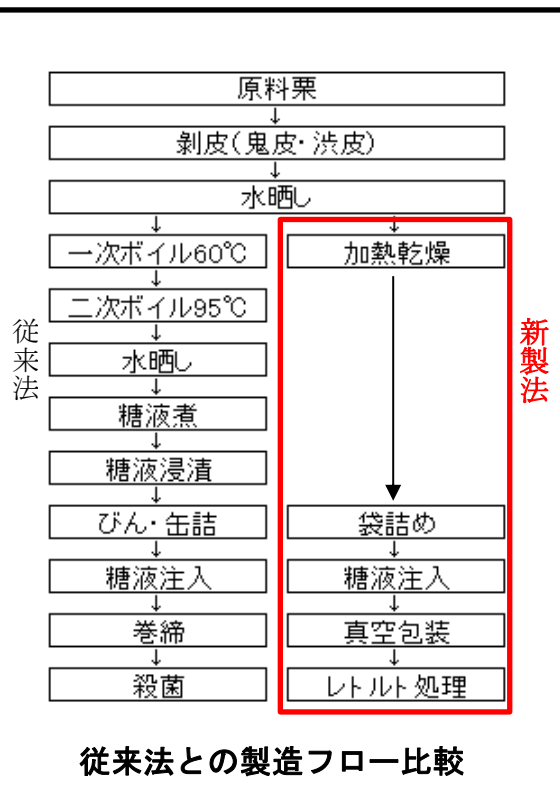
# 愛媛県が保有する特許（産業技術研究所関係）についてのご紹介

## 特許第 7006883 号「加工栗の製造方法」

### 特許の概要

剥き栗を加熱乾燥し、レトルトパウチに調味液とともに真空密閉した後、加圧加熱調理殺菌する製造方法に関する発明。

### 技術内容



剥き栗を加熱乾燥し、レトルトパウチに調味液とともに真空密閉した後、加圧加熱調理殺菌する製造方法に関する発明です。

ボイル処理をしないことで和栗本来の風味を有し、レトルト加工によって低糖度の加工栗製造を実現しました。

また、工程の大幅減により、製造および輸送コストの削減も可能です。新製法による加工栗は、成分分析と味分析によって、従来の甘露煮より風味に優れていることが確認されました。

### 想定される用途

栗本来の風味を活かした加工栗を製造できます。糖度のコントロールができ、長期保存性もあるため、製菓用原料としても利用が期待できます。

### お問合せ先

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター  
TEL : 089-976-7612  
E-mail : shokuhin-cnt@pref.ehime.lg.jp