

# ドライフルーツ、及びその製造方法

【特許第5358772号 登録日：平成25年9月13日】

三重県工業研究所

## 発明の概略

工業研究所では、果実または果実片に電子レンジ等でマイクロ波を一定時間以上照射した後、熱風乾燥を行うことにより、品質の良いドライフルーツを簡便に作製する技術を発明し、このたび特許を取得しました。本発明がドライフルーツおよびそれを利用した菓子類など食品の商品化につながるように、積極的な普及に努めます。

## 特許技術による製造効率及びドライフルーツ製品の特徴

- ・従来の熱風乾燥法よりも短い時間(約2/3)でドライフルーツ作製が可能です。(図1)。
- ・製品は、美しい外観と柔らかい食感を示します(図2)。
- ・梨、リンゴ、ブドウ、柿などに利用できます。

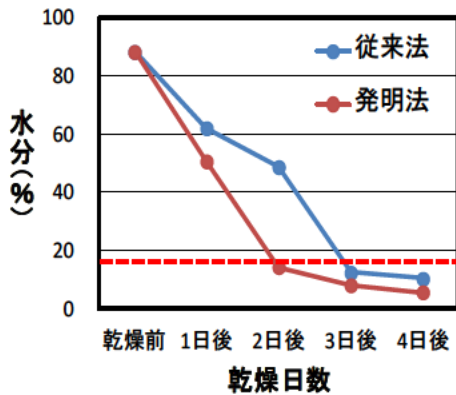


図1 乾燥速度(梨)  
点線はセミドライフルーツの水分上限



図2 梨のセミドライフルーツ