

緑色を保持した キウイ加工品の開発

キウイは、加熱によって変色してしまうことが加工する上での課題となっています。そこで、キウイの変色メカニズムを解析し、加熱加工後も緑色を保持できるキウイ加工品の開発を行いました。

成果



緑色を保持したキウイピューレ（加熱済み）



キウイピューレ従来品



キウイジャム 開発品（右）
従来品（左）

八旗農園から キウイピューレとして販売

*この技術は、平成30年度未来企業育成事業及び平成31年度元気ファンド事業において、株式会社八旗農園、工業技術センター、和歌山工業高等専門学校の研究により開発しました。