

## 【もみ殻摩擦処理法】

府立食とみどりの総合技術センター 食品・資源部 品質科学グループとの共同研究  
(現地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所 食と農の研究部 食品グループ)

薄い皮とフルーツのような果肉、えぐ味の少なさなどが特徴とされる水なすですが、反面色が不安定で、発色につきましては、一般の茄子に劣るのも事実でした。

弊社では、環農水研さんとの共同研究で“もみ殻摩擦処理法”を開発致しました。

茄子の紫色は茄子に含まれるアントシアニンと呼ばれる色素と調味液に含まれるミョウバンが結合して安定な茄子紺となります。

他方水ナスのえぐ味の少なさはこのアントシアニンの少なさによるものである為どうしても一般的な茄子に比べ発色が劣るのです。

弊社では、もみ殻摩擦で茄子表面に微細な傷をつけることに成功しこれにより、安定的な水なす発色を可能としました。

