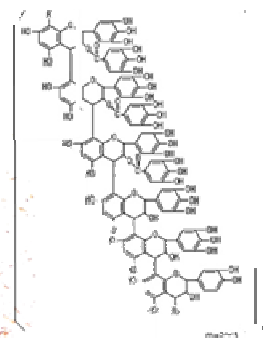


# 奈良式柿タンニン



奈良式柿タンニン  
(特4500078)



## <商品の特徴>

- ・柿果実に含まれる柿タンニン（柿渋み成分）の精製です

## <素材>

- ・柿未熟果実（品種は問いません）

## <加工技術の特徴>

- ・奈良式柿タンニン（2010年特許取得）
- ・柿の未熟果実を潰し、処理してタンニンを得ます
- ・従来の柿渋製法（2～3年を要する）に代わり、数日で精製することが可能です

## <利用>

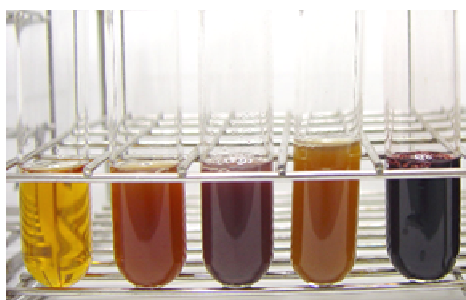
- ・機能性食品への利用  
利用例：柿ダノミ（住江織物、近畿大学）
- ・染色



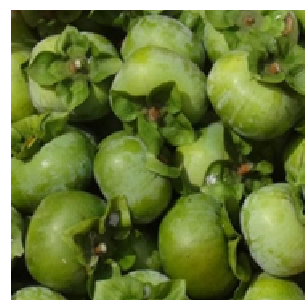
柿ダノミ



褐色の粒は柿タンニン細胞



様々な種類のタンニン（水溶状態）



原料となる果実

ー 加工、商品づくりに一緒に取り組みませんか！ー  
奈良県農業研究開発センター 加工科では、県の農産物を活用した加工技術の開発に取り組んでいます。この加工品に興味のある方はぜひお問い合わせください。

奈良県農業研究開発センター 加工科

〒633-0046 桜井市池之内130-1

TEL 0744-47-4491 月～金曜日(祝日、年末年始除く)  
8時30分～12時、13時～17時15分