

発明の名称	アボカドオイル及びその製造方法	特許番号	特許第 7385305号
出願日	令和 4年2月28日	登録日	令和 5年 11月 14日
特許権者	トレ食株式会社	代理人	デロイトトーマツ弁理士法人
対象開発 テーマ	劣化の度合いが低いアボカドオイル、 及びその製造方法を提供	開発年度	令和3年度

〈特許の範囲〉

本発明のアボカドオイルの製造方法は、アボカド果実から皮および種を除去した果肉を、容器内で減圧し60℃以下の温度域で水分だけを蒸発させて脱水させる事により、アボカドオイルが酸素に触れる機会を低減することができるため、アボカドオイルの酸化劣化を抑制できる。

また、低温で処理する事で鮮やかな緑色を残したオイルの回収が可能となった。回収されたオイルは、酸化指標が一般のアボガドエクストラバージンオイルと比べても低く、当社技術を活用することで製品価値があがる一例である。



輸送中の傷などで
廃棄されるアボカド



本技術で、酸化度の低い
オイルが回収出来るようになった