

20年度品質評価項目「焼きいも」

		指定品種							比較対象	
		九州149号	九州161号	関東124号	関東125号	関東129号	関東130号	関東131号	ベニアズマ	
産地									茨城	
調査年月日	年月日	平成21年1月16日								
貯蔵温度	℃	15℃								
貯蔵湿度	℃									
貯蔵日数	日	60日間								
貯蔵後の品質	気づいた点									
原料芋	水分	%								
	でん粉価	%								
	ショ糖	%								
試験条件	焼き時間	分	70分～80分							
	焼き温度	℃	200℃							
焼きいも	色調	見た目の色	黄色	黄色	黄色	やや白黄色	黄色	黄色	淡黄	黄色
	ホクホク感	◎・○・□・△・×	△	○	△	□	△	□	×	□
	食味	◎・○・□・△・×	○	○	○	△	△	△	×	◎
	ブリックス	度	34, 5	22	34	27, 5	16	13, 5	37	26, 5
	水分	%								
	歩留まり	%								
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	◎	○	□	△	△	×	◎
コメント	九州149号は、前回の評価も良くおいしく有望。九州161号は形もよく収量も多いのでは有望。関東124号は今回は前回年度より多少評価を落としているが今までの実績があり次年度に期待したい。他の品種は食味に難があり焼き芋には厳しいと思われる。関東125号肌には難あり。									