

品質評価報告書(芋羊羹)

用途: 芋羊羹			試供系統			
			関東125号	関東127号	関東128号	関東129号
調査年月日			平成21年1月21日 皮をむき、蒸かし易いようにカット			
調理方法						
試験条件	蒸温度	℃	95	95	95	95
	蒸時間	分	20	20	20	20
	褐変	無・微・小・中・大	無	微	小	無

用途: 芋羊羹			試供系統			
			関東130号	関東131号		九州161号
調査年月日			平成21年1月21日			
調理方法			皮をむき、蒸かし易いようにカット			
試験条件	蒸温度	℃	95	95		95
	蒸時間	分	20	20		20
加熱後	色調	見た目の色	黄白	黄		黄緑
	褐変	無・微・小・中・大	微	小		小

芋ようかん評価

不良 ← → 良  
評価方法: 1・2・3・4・5

	系統(品種)名	食感	食味	色	総合点	
供試系統	関東125号	やや粘質	3	4	4	11
	関東127号	粘質	1	1	2	4
	関東128号	粘質	2	2	1	5
	関東129号	粘質	3	2	4	9
	関東130号	粘質	3	3	4	10
	関東131号	粘質	2	2	2	6
	九州161号	やや粘質	4	3	2	9