

22年度品質評価試験（干しいも）

みかど農産株式会社

		供 試 系 統						対 照		
		九州156号	九州164号	九州165号	関東134号	関東131号	関東133号	泉13号		
産 地										
調査年月日	年月日	平成22年12月28日～平成23年1月4日								
貯蔵温度	℃	15								
貯蔵湿度	%	60								
貯蔵日数	日									
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	蒸し時間	分	90							
	蒸し温度	℃	97							
	カット厚	mm	10							
	干し時間	時間	168							
試験条件	試験開始日(12/28)	g	503	488	599	534	491	511	669	
	5日後(1/2)	g	212	243	296	271	232	244	321	
	7日後(1/4)	g	173	169	223	206	213	233	263	
	目減り率(5日後)	%	42.1	49.8	49.4	50.7	47.3	47.7	48.0	
	目減り率(8日後)	%	34.4	34.6	37.2	38.6	43.4	45.6	39.3	
蒸し	肉色	見た目の色	黄	黄	紫	黄	黄	黄	淡黄	
	肉質	粘・中・粉	中	粉	中	粘	粘	粘	粘	
	繊維の多少	少・中・多	少	少	少	少	少	少	少	
	食味	◎・○・□・△・×	○	△	○	○	○	◎	○	
干しいも	カット面の変色	無・微・少・中・多	微	無	少	少	無	少	少	
	色調	見た目の色	アメ色	アメ色	濃紫	アメ色	アメ色	アメ色	ややアメ色	
	食味	◎・○・□・△・×	△	×	□	○	○	◎	○	
	ブリックス	%	46	39	38	43	46	49	49	
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	△	△	○	○	◎	○	
コメント	<p>九州156号・・・少しシラタが見られたが、肉色、肉質ともに良く、干しいもに加工しやすい。 九州164号・・・シラタが多く見られ、全体的に硬く甘みも少ない。 九州165号・・・肉質が硬く、割れが出た。干しいもには加工しにくい品種である。 関東134号・・・肉色、肉質ともに高品質。粘り気が強く甘みも強い。少し黒く変色するのが気になる。 関東131号・・・肉色、肉質ともに高品質。粘り気が強く甘みも強く、干しいもに加工しやすい。 関東133号・・・肉色、肉質ともに高品質。粘り気が強く甘みも強く、干しいもに加工しやすい。</p> <p>※ブリックスの測定方法: 検体を10倍の清水で溶かし、糖度計で測定した数値を10倍にした。</p>									