

加工適性評価試験(チップ)

試験段階

用途：芋けんぴ / 芋チップ

担当：渋谷食品(株)九州工場

試験対象系統

九州153号

調査年月日

標準品種 コガネセンガン

調理方法 製品名 芋チップ(スライス状)

工程1: 水洗浄→カット(ラインマシン)→油フライ(テスト用フライヤー)→ラインマシン取り

検査1: 計量 温度、時間 計量

検査2: 出来上がった試作品の水分と油分の検査

試験評価項目

評価項目		九州153号	コガネセンガン	備考・評価基準値等
原料情報/ 写真-1参照	水分	68.5%	62.9%	水分は一番高い値であったが、糖度は一番低い値であった。外観は中形でふぞろいの芋であった。
	糖度(BX)	10.4%	10.3%	
	外観	白皮 紡錘形	白皮紡錘条溝	
試験条件及び 重量変化/ 写真-2参照	原料重量	3,000	4.921kg(日量)	
	カット厚	1.3	1.3	
	カット後重量	2,850	*****	
	カット歩留	95.0%	*****	
	フライ温度	155~160℃	160~170℃	
	フライ時間	2分30秒	2分40秒~3分	
	フライ後重量(g)	1,300	1970kg(日量)	
	歩留	43.3%	40.0%	
芋チップ/ 写真-3参照	製品水分	3.8%	2.7%	水分・油分ともに一番低い値であった。
	製品油分	12.7%	11.2%	
	色合い	□	○	
	外観	□	○	
	褐変	□	○	
	食味	□	○	
	食感	△	○	
適性判定	□	○		



写真-1



写真-2



写真-3

加工適性評価試験

試験段階

用途：芋けんぴ / 芋チップ

担当：渋谷食品(株)九州工場

試験対象系統

九州161号

調査年月日

標準品種 コガネセンガン

調理方法 製品名 芋チップ(スライス状)

工程1: 水洗浄→カット(ラインマシン)→油フライ(テスト用フライヤー)→ラインマシン取り
 検査1: 計量 温度、時間 計量
 検査2: 出来上がった試作品の水分と油分の検査

試験評価項目

評価項目		九州161号	コガネセンガン	備考・評価基準値等
原料情報/ 写真-1参照	水分	60.2%	62.9%	水分が一番低い値であった。 外観は中形でふぞろいの芋であった。
	糖度(BX)	11.7%	10.3%	
	外観	赤皮 長形	白皮紡錘条溝	
試験条件及び 重量変化/ 写真-2参照	原料重量	2,700	4.921kg(日量)	
	カット厚	1.3	1.3	
	カット後重量	2,600	*****	
	カット歩留	96.3%	*****	
	フライ温度	155~160℃	160~170℃	
	フライ時間	2分30秒	2分40秒~3分	
	フライ後重量(g)	1,100	1970kg(日量)	
芋チップ/ 写真-3参照	歩留	40.7%	40.0%	
	製品水分	4.0%	2.7%	
	製品油分	14.5%	11.2%	
	色合い	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	
	外観	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	
	褐変	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	
	食味	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	
食感	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>		
適性判定	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>		



写真-1



写真-2



写真-3

加工適性評価試験

試験段階

用途：芋けんぴ / 芋チップ

担当：渋谷食品(株)九州工場

試験対象系統

九州164号

調査年月日

標準品種 コガネセンガン

調理方法 製品名 芋チップ(スライス状)

工程1： 水洗浄→カット(ラインマシン)→油フライ(テスト用フライヤー)→ラインマシン取り
 検査1： 計量 温度、時間 計量
 検査2： 出来上がった試作品の水分と油分の検査

試験評価項目

評価項目		九州164号	コガネセンガン	備考・評価基準値等
原料情報/ 写真-1参照	水分	64.6%	62.9%	外観は中形でふぞろいの芋であった。
	糖度(BX)	12.0%	10.3%	
	外観	赤皮 長形	白皮紡錘条溝	
試験条件及び 重量変化/ 写真-2参照	原料重量	2,118	4.921kg(日量)	
	カット厚	1.3	1.3	
	カット後重量	2,000	*****	
	カット歩留	94.4%	*****	
	フライ温度	160℃	160~170℃	
	フライ時間	2分10秒	2分40秒~3分	
	フライ後重量	900	1970kg(日量)	
芋チップ/ 写真-3参照	歩留	42.5%	40.0%	
	製品水分	3.9%	2.7%	
	製品油分	15.0%	11.2%	
	色合い	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	
	外観	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	褐変	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	
	食味	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	
食感	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>		
適性判定	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>		



写真-1



写真-2



写真-3

加工適性評価試験

試験段階

用途：芋けんぴ / 芋チップ

担当：渋谷食品(株)九州工場

試験対象系統

九州167号

調査年月日

標準品種 コガネセンガン

調理方法 製品名 芋チップ(スライス状)

工程1: 水洗浄→カット(ラインマシン)→油フライ(テスト用フライヤー)→ラインマシン取り
 検査1: 計量 温度、時間 計量
 検査2: 出来上がった試作品の水分と油分の検査

試験評価項目

評価項目		九州167号	コガネセンガン	備考・評価基準値等
原料情報/ 写真-1参照	水分	63.9%	62.9%	外観は大形で太くそろった芋であった。
	糖度(BX)	12.4%	10.3%	
	外観	白皮 紡錘形	白皮紡錘条溝	
試験条件及び 重量変化/ 写真-2参照	原料重量	2,400	4.921kg(日量)	
	カット厚	1.3	1.3	
	カット後重量	2,300	*****	
	カット歩留	95.8%	*****	
	フライ温度	150~155℃	160~170℃	
	フライ時間	2分50秒~3分	2分40秒~3分	
	フライ後重量 歩留	1,000 41.7%	1970kg(日量) 40.0%	
芋チップ/ 写真-3参照	製品水分	4.2%	2.7%	
	製品油分	14.9%	11.2%	
	色合い	□	○	
	外観	□	○	
	褐変	△	○	
	食味	□	○	
	食感 適性判定	□ □	○ ○	



写真-1



写真-2



写真-3

加工適性評価試験

試験段階

用途：芋けんぴ / 芋チップ

担当：渋谷食品(株)九州工場

試験対象系統

関東133号

調査年月日

標準品種 コガネセンガン

調理方法 製品名 芋チップ(スライス状)

工程1: 水洗浄→カット(ラインマシン)→油フライ(テスト用フライヤー)→ラインマシン取り
 検査1: 計量 温度、時間 計量
 検査2: 出来上がった試作品の水分と油分の検査

試験評価項目

評価項目	関東133号	コガネセンガン	備考・評価基準値等
原料情報/ 写真-1参照	水分	68.4%	62.9%
	糖度(BX)	11.2%	10.3%
	外観	赤皮 紡錘形	白皮紡錘条溝
試験条件及び 重量変化/ 写真-2参照	原料重量	3,800	4.921kg(日量)
	カット厚	1.3	1.3
	カット後重量	3,500	*****
	カット歩留	92.1%	*****
	フライ温度	160℃	160~170℃
	フライ時間	2分40秒	2分40秒~3分
	フライ後重量 歩留	1,300 34.2%	1970kg(日量) 40.0%
芋チップ/ 写真-3参照	製品水分	4.2%	2.7%
	製品油分	16.2%	11.2%
	色合い	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
	外観	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
	褐変	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
	食味	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
	食感 適性判定	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>



写真-1



写真-2



写真-3

加工適性評価試験

試験段階

用途：芋けんぴ / 芋チップ

担当：渋谷食品(株)九州工場

試験対象系統

関東134号

調査年月日

標準品種 コガネセンガン

調理方法 製品名 芋チップ(スライス状)

工程1: 水洗浄→カット(ラインマシン)→油フライ(テスト用フライヤー)→ラインマシン取り
 検査1: 計量 温度、時間 計量
 検査2: 出来上がった試作品の水分と油分の検査

試験評価項目

評価項目		関東134号	コガネセンガン	備考・評価基準値等
原料情報/ 写真-1参照	水分	67.4%	62.9%	糖度は一番高い値でした。外観は小形でふぞろいの芋でした。
	糖度(BX)	13.8%	10.3%	
	外観	赤皮 紡錘形	白皮紡錘条溝	
試験条件及び 重量変化/ 写真-2参照	原料重量	2,300	4.921kg(日量)	カット歩留が一番高い値で、最終歩留も同じく一番高い値でした。
	カット厚	1.3	1.3	
	カット後重量	2,270	*****	
	カット歩留	98.7%	*****	
	フライ温度	150~160℃	160~170℃	
	フライ時間	2分20秒~3分	2分40秒~3分	
	フライ後重量	1,000	1970kg(日量)	
芋チップ/ 写真-3参照	良品重量	43.5%	歩留	水分が一番高い値でした。
	製品水分	4.4%	2.7%	
	製品油分	15.2%	11.2%	
	色合い	△	○	
	外観	□	○	
	褐変	□	○	
	食味	□	○	
食感	□	○		
適性判定	□	○		



写真-1



写真-2



写真-3