

品質評価報告書

用途: 芋羊羹			試供系統			
			関東135号	関東137号	九州164号	九州169号
調査年月日			平成24年11月5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		100	100	100	100
	蒸時間	分	25	25	25	25
加熱後	色調	見た目の色	黄色	オレンジ	淡い	黄色
	褐変	無・微・小・中・大	無	微	無	無

用途: 芋羊羹			試供系統		対象品種
			九州171号	九州174号	コガネセンガン
調査年月日			平成24年11月5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		100	100	100
	蒸時間	分	25	25	25
加熱後	色調	見た目の色	淡い黄色	淡い黄色	淡い黄色
	褐変	無・微・小・中・大	微	無	無

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135号	粘質で渋みあり。淡いオレンジ色	3	3	4	10
	関東137号	粘質で渋みあり	3	3	4	10
	九州164号	やや粘質だが喉越し良い	3	4	5	12
	九州169号	粘質で所々渋みがある	3	3	5	11
	九州171号	粘質だが食味が良い	4	5	4	13
	九州173号	試供用原料不足の為、評価出来ませんでした。	-	-	-	-
	九州174号	粘質で食味不良	2	2	4	8
対象品種	コガネセンガン	ホクホクで粉質	5	5	4	14

## 品質評価報告書

用途: 芋羊羹			試供系統
			紅小町
調査年月日			平成24年11月5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		100
	蒸時間	分	25
加熱後	色調	見た目の色	黄
	褐変	無・微・小・中・大	無

## 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	紅小町	ホクホク感	5	4	14