

H25年度品質評価項目「干しいも」

みかど農産(株)

		指定品種		自主品種(参考)	
		関東140号	タマユタカ	イズミ	
産地		茨城	茨城	茨城	
調査年月日	年月日	平成26年1月5日～13日			
貯蔵温度		15			
貯蔵湿度	%	60			
貯蔵日数	日	40			
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	192		
	試験開始日(1/6)	g	412	823	655
	5日後(1/10)	g	205	399	361
	8日後(1/13)	g	134	210	202
	目減り率(5日後)	%	49.8	46	55.1
	目減り率(8日後)	%	32.5	28	30.8
蒸し	肉色	見た目の色	黄	淡黄	淡黄
	肉質	粘・中・粉	粘	粘	粘
	繊維の多少	少・中・多	少	中	少
	食味	・ ・ ・ ・ ×			
干しいも	カット面の変色	無・微・少・中・多	少	微	無
	色調	見た目の色	アメ色	薄いアメ色	ややアメ色
	食味	・ ・ ・ ・ ×			
	ブリックス	%	44	41	49
	適性判定	・ ・ ・ ・ ×			
コメント	関東140号は、干し芋にした時に少し変色はありましたが、食味も良くアメ色の美味しそうな干し芋になりました。 芋の形状が良く干し芋製造作業性が良いと思います。				