

「ペースト」テスト結果

		関東138号		九州170号		九州175号			
生芋	図								
	状態	形状は棒状。外皮紅色。ひよる長い物が多かった。肉質紅色。		形状は小さい物が多かった。外皮紅色。肉質白。		形状は紡錘状。小さい物多し。外皮白。肉質白。			
ペースト	図								
	比較芋	紅ハヤト		紅はるか		黄金千貫			
	糖度	23.8%	18.1%	25.6%	54.1%	37.5%	39.8%		
	状態	べっちゃりした感じ。状態はつながっていた。		一番、つながっていなかった。触ると、ポロポロと崩れる。		状態は、つながっていた。			
	評価	安納紅のような味がする。		ホクホクしている。塩を振りかけたい。甘みがない。		今回の評価芋で1番オーソドックスな感じがする。			
生地		関東138号	紅ハヤト	九州170号	紅はるか	九州175号	黄金千貫		
	図								
	糖度	36.8%	32.6%	38.5%	46.4%	39.6%	38.7%		
	比重	0.97	0.97	0.97	0.97	0.93	0.96		
	温度	13.6	14.8	14.6	15.8	14.8	16.8		
状態	生地状態は、一番水っぽい。流動性一番高い。		保水性がよく、しっかりとっている。流動性高い。		流動性は余りない。		一番、粘質。		
						白系統では、一番柔らかい感じ。		ジェラード状。	