

用途:大学芋			試供系統			
			関東139号	九州164号	九州169号	九州171号
調査年月日			平成25年12月2日			
調理方法			皮をむきカットし、油で揚げ蜜に絡ませる			
試験条件	カット厚	mm	20	20	20	20
	揚げ温度		170	170	170	170
	揚げ時間	分	15	15	15	15
大学芋	色調	見た目の色	黄色	黄色	淡い黄色	淡い黄色
	食感	・ ・ ・ ・ ×				
	褐変	無・微・小・中・大	小	微	小	微
	食味	・ ・ ・ ・ ×				
	適性判定	・ ・ ・ ・ ×				

用途:大学芋			試供系統			
			九州173号	紅小町		
調査年月日			平成25年12月2日			
調理方法			皮をむきカットし、油で揚げ蜜に絡ませる			
試験条件	カット厚	mm	20	20		
	揚げ温度		170	170		
	揚げ時間	分	15	15		
大学芋	色調	見た目の色	淡い紫色	淡い黄色		
	食感	・ ・ ・ ・ ×				
	褐変	無・微・小・中・大	不明	微		
	食味	・ ・ ・ ・ ×				
	適性判定	・ ・ ・ ・ ×				

大学芋評価

不良 良
評価方法:1・2・3・4・5

系統(品種)名		食感	食味	色調	総合点	
供試系統	関東139号	やや粘質で甘みが強い	3	5	4	12
	九州164号	やや粘質	3	4	4	11
	九州169号	やや粘質	4	4	3	11
	九州171号	やや粘質	4	3	3	10
	九州173号	粘質	2	3	3	8
比較対象品種	紅小町	粉質	5	4	3	12