

品質評価報告書

用途: 芋羊羹			試供系統			
			関東141号	九州173号	九州179号	九系304
調査年月日			平成26年11月24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	°C	95	95	95	95
	蒸時間	分	20	20	20	20
加熱後	色調	見た目の色	淡い緑	小豆色	黄色	黄色
	褐変	無・微・小・中・大	中	?	微	小
	食感	◎・○・□・△・×	△	□	□	□
	食味	◎・○・□・△・×	△	□	○	□
用途: 芋羊羹			試供系統			
			九系319	あいこまち		
調査年月日			平成26年11月24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	°C	95	95		
	蒸時間	分	20	20		
加熱後	色調	見た目の色	乳白色	淡い黄色		
	褐変	無・微・小・中・大	小	微		
	食感	◎・○・□・△・×	○	○		
	食味	◎・○・□・△・×	○	◎		

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	褐変	総合点
供試系統	関東141号	粘質	2	3	2	7
	九州173号	粘質	3	3	?	?
	九州179号	粉質	3	4	4	11
	九系304	粘質	3	3	3	9
	九系319	少し粉質	4	4	3	11
比較対象品種	あいこまち	粘質	4	5	4	13