

品質評価報告書

用途: 大学芋			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	黒っぽい	紫	黄色	黄色(オレンジ)
	褐変	無・微・小・中・大	中	?	微	微
	食感	◎・○・□・△・×	△	△	□	□
	食味	◎・○・□・△・×	◎	□	○	△
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	△	○	×

用途: 大学芋			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	乳白色	淡い黄色		
	褐変	無・微・小・中・大	中	小		
	食感	◎・○・□・△・×	□	○		
	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	褐変	総合点	
供試系統	関東141号	芋の状態が悪いがさつま芋として食味は良い	2	5	2	9
	九州173号	粘質	2	3	?	?
	九州179号	粘質と粉質が混じっている	3	4	4	11
	九系304	粘質	3	2	4	9
	九系319	粘質で里芋に近い	3	2	2	7
比較対象品種	あいこまち	粘質と粉質が混じっていて評価が難しいが粉質に限っては食味が非常に良い	4	5	3	12