

品質評価項目「干しいも」

(株)照沼勝一商店

評価試験設定条件			指定品種	指定品種	備考
			関東140号	関東142号	
調査年月日		年月日	平成28年1月12日～日		
貯蔵温度		℃	15	15	
貯蔵湿度		%	60	60	
貯蔵日数		日	40	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	90	
	蒸し温度	℃	80～90℃	80～90℃	
	カット厚	mm	8	8	スライスした1枚の厚さ
	干し時間	時間	22	22	機械乾燥
	試験開始日(1/12)	g	42	46	スライスした1枚の重量
	1日後(1/13)	g	17	19	
	目減り率(1日後)	%	40.5	41.3	
蒸し	肉色	見た目の色	黄	黄	
	肉質	粘・中・粉	粘	中	
	繊維の多少	少・中・多	少	少	
	食味	◎・○・□・△・×	○	○	
干しいも	カット面の変色	無・微・少・中・多	少	少	
	色調	見た目の色	アメ色	アメ色	
	食味	◎・○・□・△・×	△	△	
	糖度	度	14	13	
	適性判定	◎・○・□・△・×	△	△	
コメント	関東140号はベタつきが多く広げにくい印象。味も少し薄かった。関東142号は形状が良く、ベタつきも少なく広げやすかったが、140号よりも味は薄かった。				