

品質評価報告書		大学いも		(株)川小商店			
用途:大学いも			試供系統				
			関東143号	九州181号	九州182号	あいこまち	
調査年月日			平成27年11月23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	
加熱後	色調	見た目の色	淡い黄色	白色	淡い黄色	淡い黄色	
	褐変	無・微・小・中・大	微	微	微	小	
	食感	◎・○・□・△・×	□	□	○	○	
	食味	◎・○・□・△・×	○	□	○	◎	
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	□	○	◎	
大学いも評価			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143号	少し粘質	3	4	3	10	
	九州181号	やや粘質	3	3	2	8	
	九州182号	少し粘質	4	4	3	11	
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	4	3	11	