

		指定品種						比較対象	
		関東144号	関東145号	九州186号	九系332	九系341	九系334	ベニアズマ	
産地		関東	関東	九州	九州	九州	九州	茨城	
調査年月日	年月日	平成28年11月17日							
貯蔵温度	℃	常温湿度保管(室内) ※配送後							
貯蔵湿度	%	常温湿度保管(室内) ※配送後							
貯蔵日数	日	2~3日程度 ※配送後							
貯蔵後の品質	気づいた点								
原料芋	水分	%							
	でん粉価	%							
	シヨ糖	%							
試験条件	焼き時間 温度	分 °C	60分~80分 200℃						
	工程		焼成→食味試験						
指定品種		関東144号	関東145号	九州186号	九系332	九系341	九系334	ベニアズマ	
焼きいも	色調	見た目の色	黄	濃黄	濃黄	黄白	濃橙	濃紫	黄
	ホクホク感	◎・○・□・△・×	×	□	○	○	△	○	□
	食味	◎・○・□・△・×	○	□	□	△	○	△	□
	ブリックス	%	46.6	39.4	49.4	49.4	42.1	45.6	43.3
	水分	%	—	—	—	—	—	—	—
	歩留まり	%	—	—	—	—	—	—	—
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	□	□	△	□	△	□
コメント	<p>関東144号:糖化が早くねっとりしている。収穫後の早い時期の焼き芋に適する可能性があるか。</p> <p>関東145号:黄色味は濃く天ぷら等には適する印象。甘さが弱いいため、長期貯蔵した後の食味の変化による。</p> <p>九州186号:関東145号とほぼ同様の評価。</p> <p>九系332 :色が白味を帯びており、甘さが弱い。</p> <p>九系341 :橙色が濃くカロテン臭が強い。風味は弱い味が味は良いため、焼き芋には適するか。</p> <p>九系334 :粉質が強く甘さが弱い。風味も弱い。</p>								