

品質評価報告書

用途: 大学芋			試供系統			
			関東145号	九州186号	九系332	高系14号
調査年月日			平成28年11月18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	℃	165	165	165	165
	揚げ時間	分	12	14	15	12
大学芋	色調	見た目の色	黄色	淡い黄色	白	黄色
	褐変	無・微・小・中・大	中	小	小	無
	食感	◎・○・□・△・×	△	□	◎	○
	食味	◎・○・□・△・×	△	△	○	◎
	適性判定	◎・○・□・△・×	△	□	○	◎

用途: 大学芋			試供系統			
調査年月日			平成28年11月18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	℃	165	165	165	165
	揚げ時間	分	15	15	15	15
大学芋	色調	見た目の色				
	褐変	無・微・小・中・大				
	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145号	粘質で甘みが強い が変色しやすい	2	2	6
	九州186号	粉質・粘質が混在 している、食味は いまひとつ	3	2	8
	九系332	粉質で食感が良	5	4	12
比較対象品種	高系14号	やや粘質で食味が 良、さつまいも本来 の味がする	4	5	14