

かんしょ品質評価研究会 平成29年度品質評価試験「焼きいも」(JAなめがた)

		指定品種							比較対象	
		関東144号	関東148号	九州186号	九州189号	九系341	九系346	九系347	ベニアズマ	
産地		関東	関東	九州	九州	九州	九州	九州	茨城	
調査年月日	年月日	平成29年11月15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	14~16日 ※配送後								
貯蔵後の品質	気づいた点	試験当日、「関東144号」では数本腐敗が発生していた。								
原料芋	水分	%								
	でん粉価	%								
	シヨ糖	%								
試験条件	焼き時間 温度	分 °C	75分~120分 200°C							
	工程		焼成→食味試験							
指定品種		関東144号	関東148号	九州186号	九州189号	九系341	九系346	九系347	ベニアズマ	
焼きいも	色調	見た目の色	黄	黄	黄	淡黄	橙	黄	淡黄	黄
	ホクホク感	◎・○・□・△・×	×	△	○	◎	□	◎	○	□
	食味	◎・○・□・△・×	○	□	□	△	□	△	△	□
	ブリックス	%	36.9	30.4	27.0	27.3	26.6	27.5	22.9	29.0
	水分	%	—	—	—	—	—	—	—	—
	歩留まり	%	—	—	—	—	—	—	—	—
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	□	□	△	□	△	△	□
コメント	<p>関東144号:糖化が早く肉質はねっとりしている。Brix糖度高い。収穫後の早い時期(8~9月)の焼き芋に適性があるか検討。</p> <p>関東148号:肉質はしっとりしており、食味はベニアズマ並みの評価。</p> <p>九州186号:肉質はやや粉質。食味はベニアズマ並みの評価。</p> <p>九州189号:肉質は粉質。食味やや劣る。</p> <p>九系341 : 橙色が濃くカロテン臭あり。好き嫌いが分かれる。</p> <p>九系346 : 肉質は粉質。食味やや劣る。</p> <p>九系347 : 肉質はやや粉質。Brix糖度低く、食味劣る。</p>									

関東 1 4 4



九系 3 4 1



関東 1 4 8



九系 3 4 6



九州 1 8 6



九系 3 4 7



九州 1 8 9



ベニアズマ

