

平成29年度 かんしょ品質評価試験結果報告

(有)アグリプロセス宮崎
報告者 金田 靖之

● 対象品種

1年目 九州183 関東147 九系347
2年目 九州186 関東145
比較品種 高系14号（ことぶき）、ペにはるか

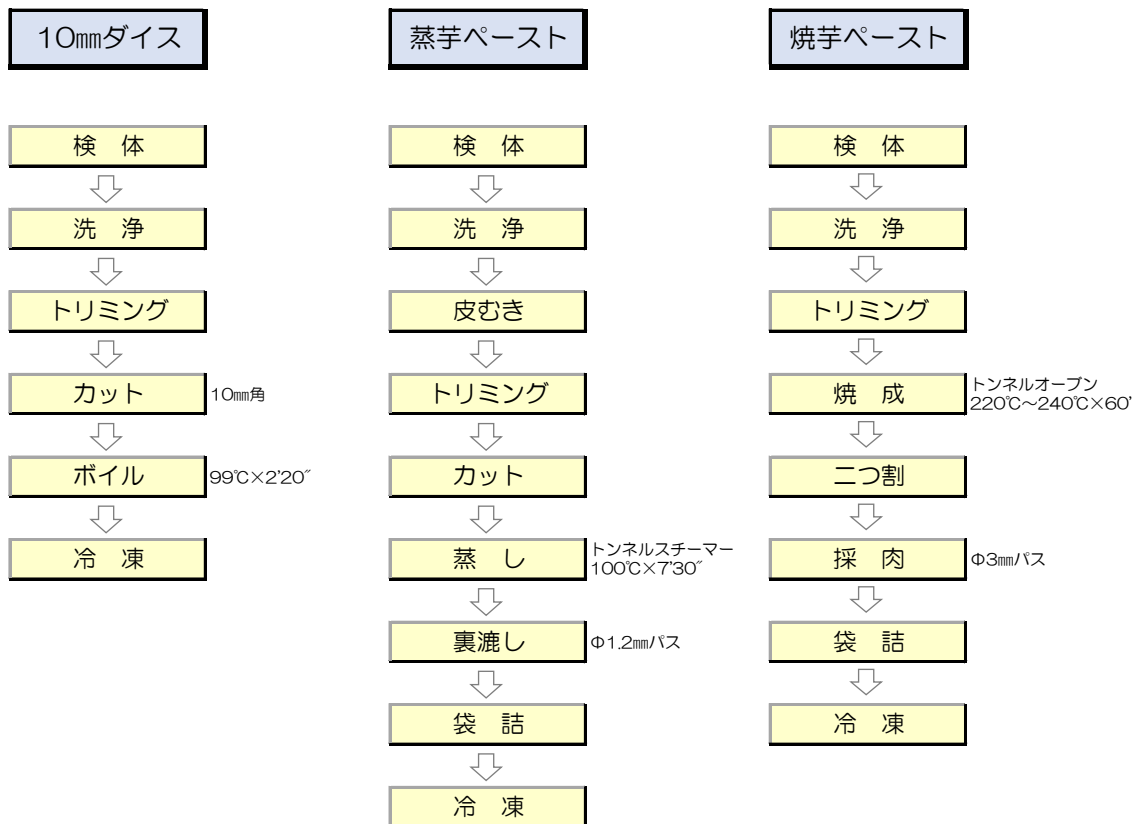
● 検体受入日

九州186、九州183、九系347 → 平成 29年 10月 31日
関東147、関東145 → 平成 29年 11月 2日

● 試験実施日

平成 29年 11月 7日 ~ 11日

● 試験レシピ



品質評価試験結果

(有)アグリプロセス宮崎

品目	分析項目	比較基準品種		評価対象品種				
		高系14号	べにはるか	九州186 ⁽²⁾	九州182 ⁽¹⁾	関東145 ⁽²⁾	関東147 ⁽¹⁾	九系347 ⁽¹⁾

生 芋	形状	紡錘形・長	紡錘形・長	紡錘形・丸	紡錘形・丸	紡錘形・丸	紡錘形・長	紡錘形・丸
	表皮色	赤紫	赤紫	淡赤紫	赤紫	濃赤紫	中濃赤紫	赤紫
	果肉色	薄黄	薄黄	薄橙黄	薄黄	薄橙	緑黄	薄黄
	水分値(%)	62.5	64.6	62.7	64.7	70.2	63.7	66.1
	Bx(%)	8.6	10.9	9.4	10.4	9.0	11.0	10.8
総評	加工用原料の視点からでは、表面が滑らかで頭尾実が詰まった形状の「べにはるか」が最も理想的であるのに次いで、試験品種では「関東145」が理想形状に近く、逆に両端が極端に細くなっている「九系347」や細長く歪な形状が多かった「関東147」は好ましくない。また、平年に比べて今期の検体は全体的に低い糖度となっている。							



































皮付 ダイス	サイズ	10mm角						
	加熱温度	99℃						
	時間	2'20"						
	水分値(%)	70.4	70.9	66.4	69.1	69.6	71.4	73.3
	Bx(%)	10.8	14.1	12.0	10.2	12.3	11.7	9.9
	硬さ	□ (比較基準)	□ ≥ 高系	□ ≥ 高系	△ < 高系	□ ≒ 高系	□ ≒ 高系	△ < 高系
	果肉色調	□ (比較基準)	□ ≥ 高系	◎ ≫ 高系	□ ≒ 高系	○ > 高系(橙系)	△ < 高系	□ ≥ 高系
	風味	□ (比較基準)	○ > 高系	○ > 高系	□ ≒ 高系	△ < 高系	△ < 高系	□ > 高系
	特徴	(比較基準)	表皮が弱く 果肉色高系同等 色調産地格差有	表皮凹凸少なく 形状良好 濃い色調品向き	Bxが低い割に柔 らかい 煮くずれ目立つ	色調が橙色系 柔らかく 水っぽい	変色多発 水っぽい	柔らかい ≤ 182
総評	加工品目の中でカット製品の場合は、形状的には、片手に持てる範囲内で大きく、凹凸が少なく、実が詰まった形状のもので、かつ変色なく、加熱後に荷崩れし難いものが理想であるが、今期も総合的に優れていると判断したのは昨年同様「九州186」であった。「関東147」は緑変色の色調で少々難あり、「九州182」はホクホク感はあるが、荷崩れし易かった。							

蒸 ペースト	加熱温度	100℃						
	時間	7'30"						
	裏漉し	Φ1.2mmメッシュパス						
	水分値(%)	69.8	69.5	68.0	66.7	70.7	67.4	72.8
	Bx(%)	13.5	12.9	11.4	12.0	13.2	12.9	10.2
	果肉色調	□ (比較基準)	○ > 高系	◎ ≫ 高系	□ ≤ 高系	○ > 高系	△ ≤ 高系 緑調	○ > 高系
	風味	□ (比較基準)	○ > 高系	□ ≥ 高系	○ > 高系	□ ≤ 高系	△ < 高系	□ ≤ 高系
	裏漉し適性	□ (比較基準)	○ > 高系	○ > 高系	□ ≒ 高系	○ > 高系	△ 粗繊維：多	△ 粗繊維：多
	特徴	(比較基準)	甘味度は高いが 色調が薄黄	橙色がかった濃 い黄色	少しバサバサ感 あり	くすんだ緑系の 色調 柔らかい	繊維が多く バサバサ感 えぐみも感じる	柔らかく 風味に弱い
総評	今年試験品種も比較品種のものも、全体的に芋の熟成度が低いものであったため 蒸芋に加工後の品質差が余り見られず評価が分かれ 総合的には微妙な結果となった。その中で「九州186」が色調面もあり最も高い評価になった。							

焼 ペースト	加熱温度	220℃/240℃						
	時間	60'00"						
	裏漉し	なし(φ3mmメッシュパスミンチ)						
	水分値(%)	63.9	61.8	64.6	62.0	64.7	62.7	67.5
	Bx(%)	22.1	25.1	21.9	21.8	21.6	20.8	18.9
	果肉色調	□ (比較基準)	□ ≒ 高系	◎ ≫ 高系	□ ≤ 高系	◎ ≫ 高系	△ < 高系 緑調	○ > 高系
	風味	□ (比較基準)	○ > 高系	□ ≥ 高系	□ ≥ 高系	△ < 高系	△ < 高系	△ < 高系
	特徴	(比較基準)	肉質：柔らかい	色調：橙色 今期：風味薄	高系に類似 バサバサ感 少し緑変色	黄色味が濃い 柔らかい	繊維多い 緑変色が強い 風味は最も薄い	≒ 関東147
	総評	蒸しペーストでの風味評価が微妙となった経緯もあり 焼きペーストでの格差を期待したが、蒸しペースト同様風味が大きく評価されるものが無く、やはり色調での評価が目立つ結果となった。						

評価点：◎、○、□、△、×の5ランク方式 【 評価基準（高系14号）：□ 】

試験分析実施日：平成29年11月7日～11日

		高系14号	べにはるか	九州186	九州182	関東145	関東147	九系347
生芋	洗浄後							
	皮付ダイス	ボイル後①  ボイル後② 	ボイル後①  ボイル後② 	ボイル後①  ボイル後② 	ボイル後①  ボイル後② 	ボイル後①  ボイル後② 	ボイル後①  ボイル後② 	ボイル後①  ボイル後② 
蒸ペースト	カット直後							
	ボイル後							
	ペースト							
焼ペースト	焼成後							
	ペースト		