

2017年 品質評価試験報告書

1：概要

新品種4系統と対照品種2系統の甘藷で「大学芋」を製造し、評価を行った。

[新品種] 関東145号・関東147号・九州186号・九州189号

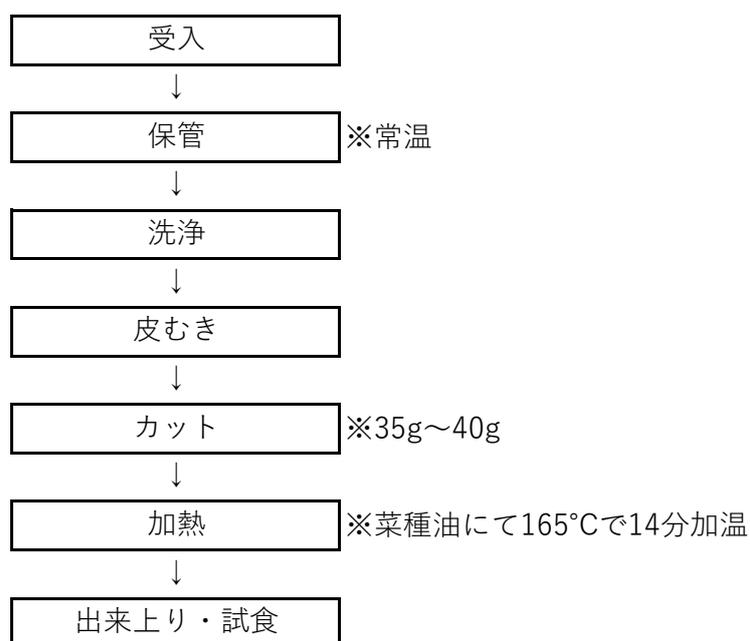
[対照品種] 紅小町・高系14号

2：試作について

【日程】

	受入日	製造日	評価日
新品種4系統	11月15日	11月18日	11月18日
紅小町	11月16日		
高系14号	11月11日		

【作業工程表】



【測定法】

①Brix%

皮剥き状態のすりおろし液を加熱前・加熱後にそれぞれ(株)アタゴ製屈折計で測定した。

②水分%

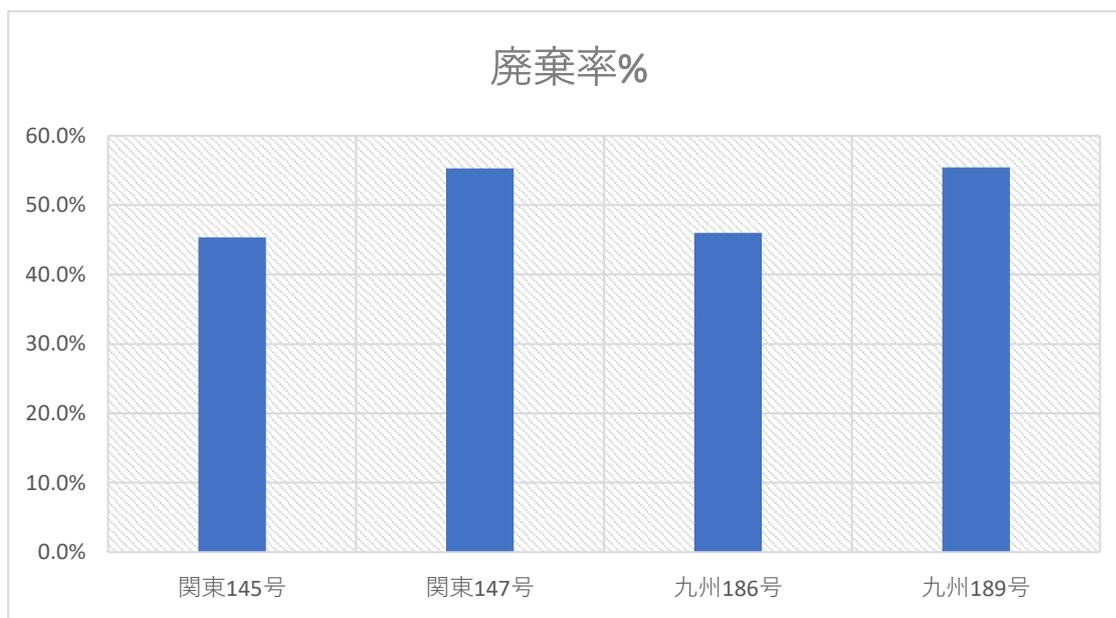
皮剥き状態で細かくカットし、加熱前・加熱後にそれぞれ(株)エー・アンド・デイ製加熱乾燥式水分計MX-50型で測定した。(160°C設定)

表1 甘藷の色

		関東145号	関東147号	九州186号	九州189号
肉の色	加熱前				
	加熱後				
断面					
皮の色					

表2 皮廃棄率

	関東145号	関東147号	九州186号	九州189号	紅小町	高系14号
廃棄率%	45.4%	55.3%	46.0%	55.4%	-	-



※当社の製造する大学芋と同様の加工基準に基づく。

表3 変色

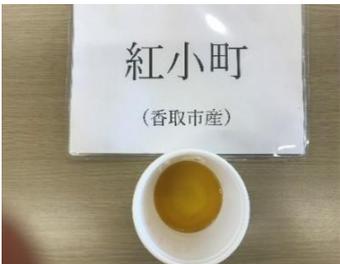
(約10分後) すりおろし液)	関東145号	関東147号	九州186号
			
	九州189号	紅小町	高系14号
			

表4 加熱前後の水分量

	関東145号	関東147号	九州186号	九州189号	紅小町	高系14号
加熱前	72.5%	77.2%	65.1%	67.6%	65.2%	61.5%
加熱後	53.5%	54.5%	62.2%	50.9%	57.6%	55.9%
減少率	19.0%	22.7%	2.9%	16.7%	7.6%	5.6%

※減少率 = 加熱前 - 加熱後

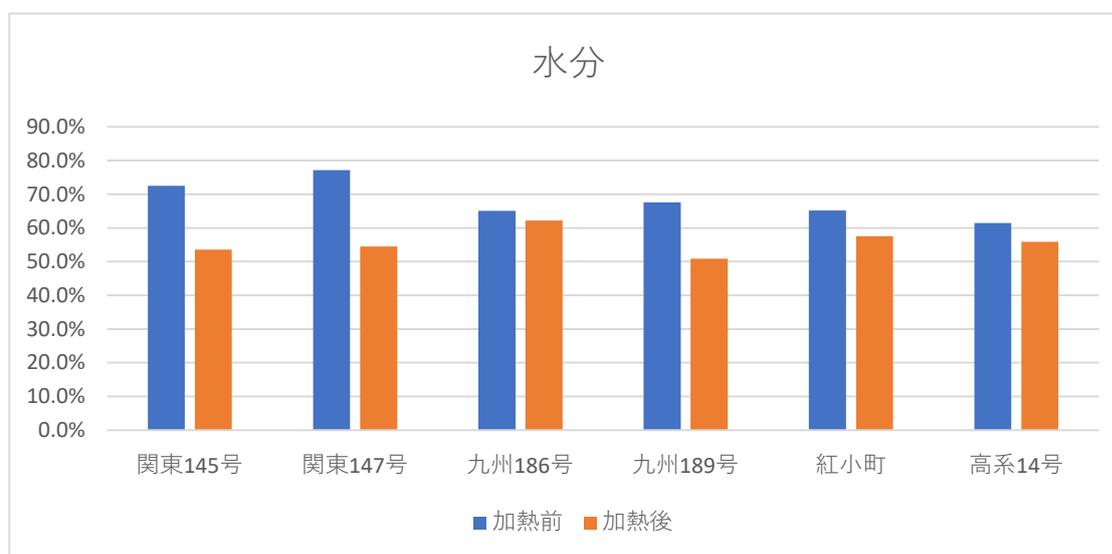
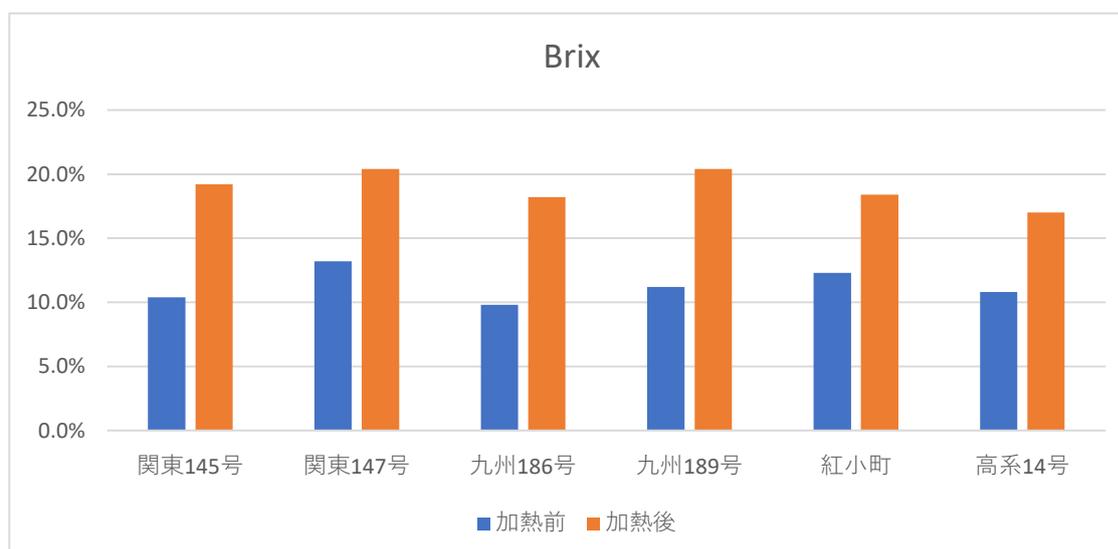


表5 加熱前後のBrix

	関東145号	関東147号	九州186号	九州189号	紅小町	高系14号
加熱前	10.4%	13.2%	9.8%	11.2%	12.3%	10.8%
加熱後	19.2%	20.4%	18.2%	20.4%	18.4%	17.0%
増加率	8.8%	7.2%	8.4%	9.2%	6.1%	6.2%

※増加率 = 加熱後 - 加熱前



【嗜好性調査】

- ・試食を行い、点数で評価した。

調査数 : 工場2名、本社1名 合計3名

項目 : 外観、味、かおり、硬さ、ホクホク感、総合評価（合計点）

表6 試食評価（平均値）

※各項目5点/総合25点満点

	関東145号	関東147号	九州186号
外観	3.0	3.0	3.3
味	3.3	3.0	2.3
かおり	3.0	3.0	2.7
硬さ	3.0	2.7	2.7
ホクホク感	3.0	3.3	2.3
[総合]	15.3	15.0	13.3
コメント	繊維に沿って筋が入る。 揚げ色が濃い目に出る。	繊維に沿って筋が入る。 揚げ色がまばら。	揚げ色がまばら。 冷めた後、カット面にシワが寄る。
	九州189号	紅小町	高系14号
外観	2.0	3.0	3.7
味	1.7	3.7	2.7
かおり	2.3	3.7	2.7
硬さ	2.3	4.0	3.3
ホクホク感	2.3	4.0	3.0
[総合]	10.6	18.4	15.4
コメント	揚げ色が薄め。 中身が変色している。	繊維に沿って筋が入る。 揚げ色がまばら。	揚げ色が薄め。 中身が変色している。