

条件

洗い

蒸気

















90分







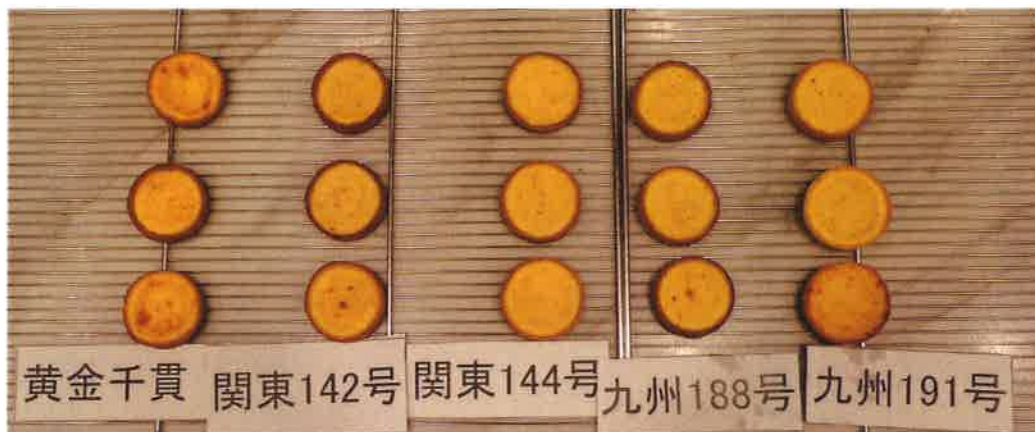
本試験の一番の狙いは低温糊化澱粉の用途を模索することとし、各種、左記工程で蒸し無糖ペーストを作り、お菓子を製造。低温糊化澱粉にあうお菓子を選定・評価した。

■ 今回の試作品種

対象品種 関東142号
関東144号
九州188号
九州191号

	関東142号	関東144号	九州188号	九州191号
加工前				
剥き前 水分	4,780g 67.47%	4,866g 48.88%	5,582g 54.31%	5,326g 63.32%
剥き				
剥き後 糖度	3,914g 8.80%	4,222g 11.80%	4,622g 12.90%	4,312g 11.30%
スライス				
蒸し後				
糖度	35.70%	36.20%	36.10%	38.30%
				繊維多し

	関東142号	関東144号	九州188号	九州191号
ペースト				
糖度	31.40%	39.20%	40.00%	34.50%
評価	甘味は感じる。 九州よりはべちゃべちゃ していない気がする。 原料の味がある。	甘味は強く感じる。 原料の味も一番、強い気 がする。	甘味は強く感じる。 原料の味が感じられない。	甘味ほとんど感じない。 べちゃべちゃしている。 (サツマイモ的ではない。) 原料の味が感じられない。



原料芋		220 g
牛乳		660 g
バター		34 g
卵	4個	
グラニュー糖		100 g
塩	一つまみ	g
バニラ		2 g

タルトの中にクレープ生地を流し込み評価。結果的に現段階では低温糊化澱粉の特性がいかされているとは考えられず、今後検討を重ねていく必要がある。