

2018年 品質評価試験報告書

1：概要

新品種2系統と対照品種1系統の甘藷で「大学芋」を製造し、評価を行った。

[新品種] 作系58号、九州192号

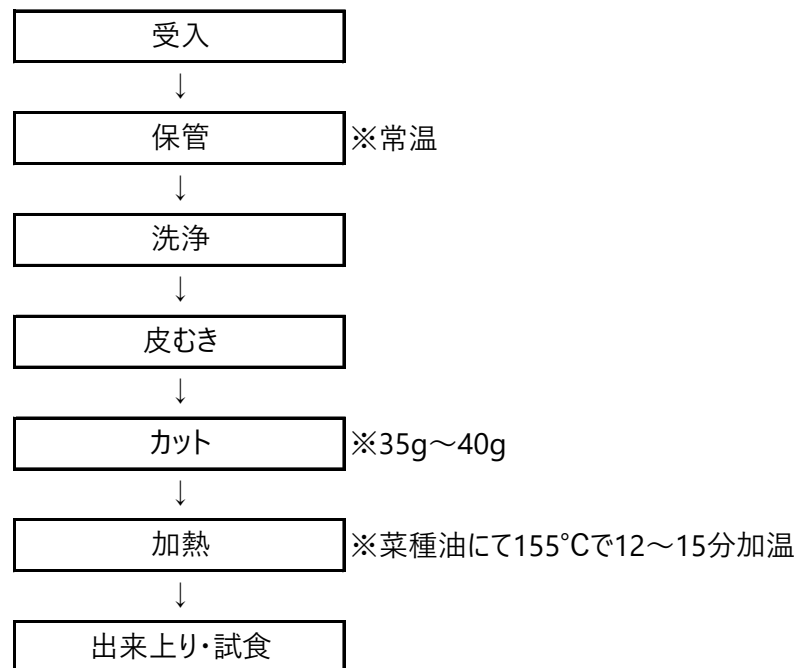
[対照品種] 紅小町

2：試作について

【日程】

	受入日	製造日	評価日
新品種2系統	11月12日	11月15日	11月15日
紅小町	11月14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℃設定)

表1-1 作業工程順に見る甘藷の特徴(前半)


	作系58号	九州192号	紅小町
1. 外観			
	褐色がかった赤色。	赤紫色。	
2. 皮むき後			
	皮むき時の硬さは普通で、さつまに似ている印象。	柔らかく、表面はツルツとしていて剥きやすい。	皮むき時はさつまよりも硬い印象を受ける。
3. 断面			

カットのしやすさは普通。
カット後、側面や断面に変化
は見られず。

カット時も柔らかい。
断面(甘皮の境目)にオレンジ
色が出てきた。
側面や断面に黒い変色有。

カット・面取り時も硬い印象。
カット時、芋が中心で割れるこ
とがある。

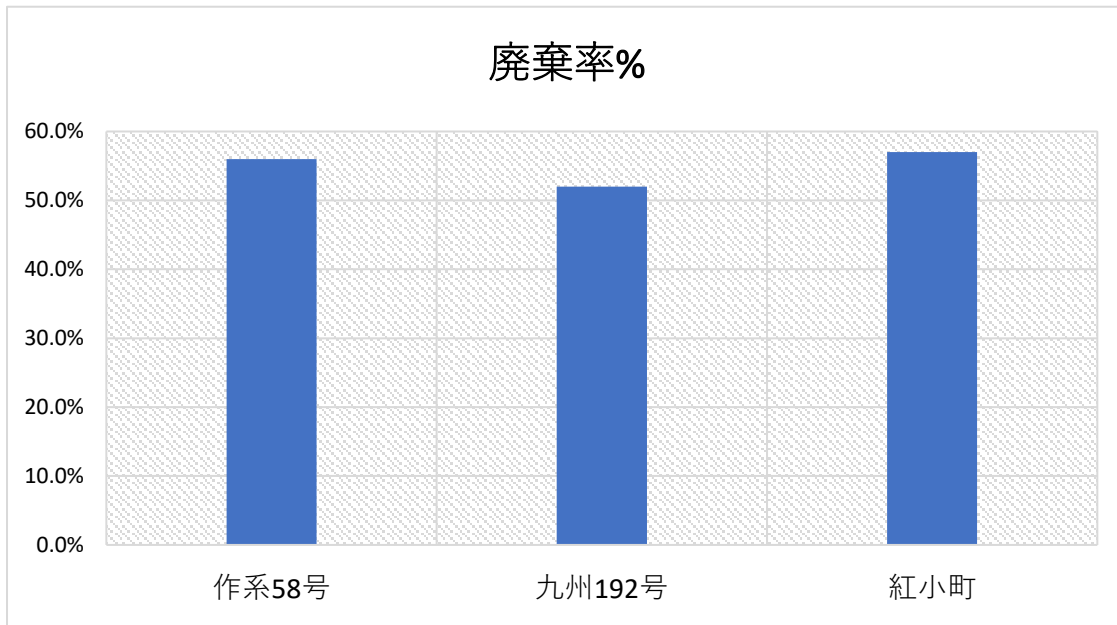
表1-2 作業工程順に見る甘藷の特徴(後半)

	作系58号	九州192号	紅小町
4. 加熱前			
	少し黄色い。	小町に似た色をしている。	対照品種の紅小町。
5. 加熱後			
	斑点模様の緑化が出た。 時間が経つにつれ濃くなった。	淡い黄色。 白っぽく黄色いスジが出ていた。	対照品種の紅小町。
6. 加熱後の 中身			

			対照品種の紅小町。
--	--	--	-----------

表2 皮廃棄率

	作系58号	九州192号	紅小町
廃棄率%	56.0%	52.0%	57.0%



※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




	作系58号	九州192号	紅小町
すりおろし液 (約10分後)			
	濃いめの茶色。	濃い目の茶色。	アクが強く茶褐色。

表4 加熱前後の水分量

	作系58号	九州192号	紅小町
加熱前	59.9%	60.4%	70.2%
加熱後	53.6%	53.7%	62.0%
減少率	6.3%	6.7%	8.3%

※増加率 = 加熱後 - 加熱前

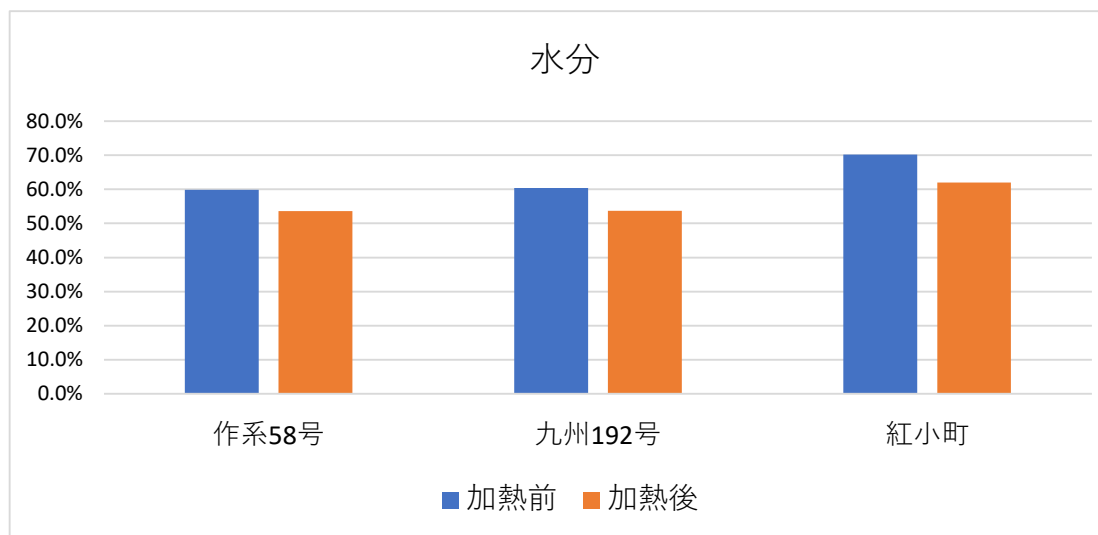
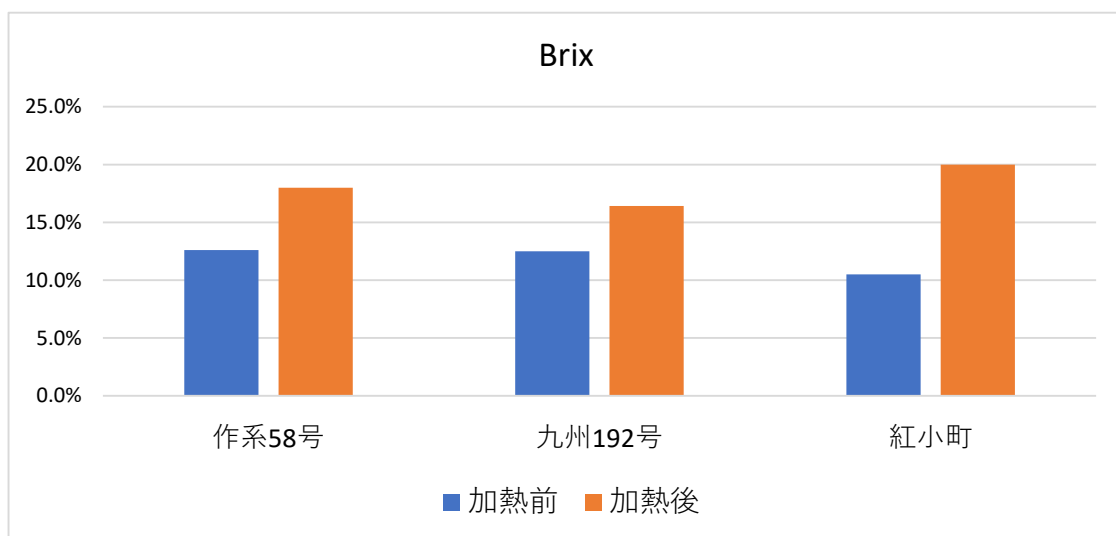


表5 加熱前後のBrix

	作系58号	九州192号	紅小町
加熱前	12.6%	12.5%	10.5%
加熱後	18.0%	16.4%	20.0%
増加率	5.4%	3.9%	9.5%

※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

	作系58号	九州192号	紅小町
外観	3.3	4.3	3.6
味	2.3	2.3	2.6
かおり	2.3	1.6	2.6
硬さ	4.3	4.3	2.6
ホクホク感	4.0	4.0	3.0
[総合]	16.2	16.5	14.4
コメント	硬さホクホクさ共に加工向きであると思われるが若干筋っぽい印象を受けた。	硬さホクホクさ共に加工向きであると思われるが、加熱時の風味があまり感じられなかった。	現在使用している品種の中では非常にバランスが取れてる。今回使用したものは収穫後間もないため、水分量も多く甘味は不足していた。