

2019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] 関東154号、関東155号

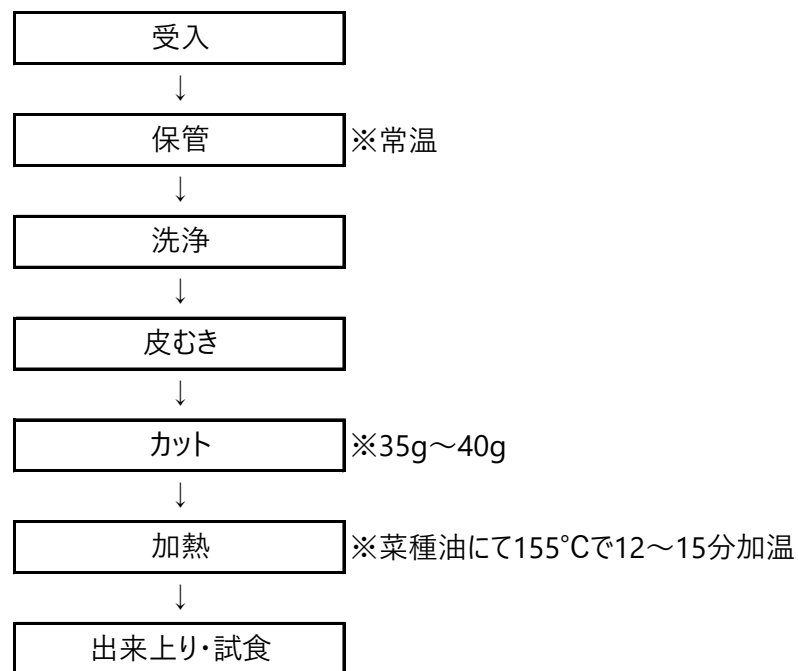
[対照品種] からゆたか、あいこまち

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11日	11月14日	11月15日
からゆたか	11月12日		
あいこまち	11月14日		

【作業工程表】



【測定法】

BRIX%

すりおろしたものをアタゴ製屈折計で測定した

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1-1 作業工程順に見る甘藷の特徴(前半)

	関東154号	関東155号	からゆたか	あいこまち
1. 外観				
2. 皮むき後				
	柔らかめでやや筋っぽ い。	柔らかめで引っ掛かり がない。	柔らかめで引っ掛かり がない。	硬めでやや引っ掛かり がある。
3. 断面				

身の黄色が強め。

身の色は薄い黄色。

身の色は薄い黄色。

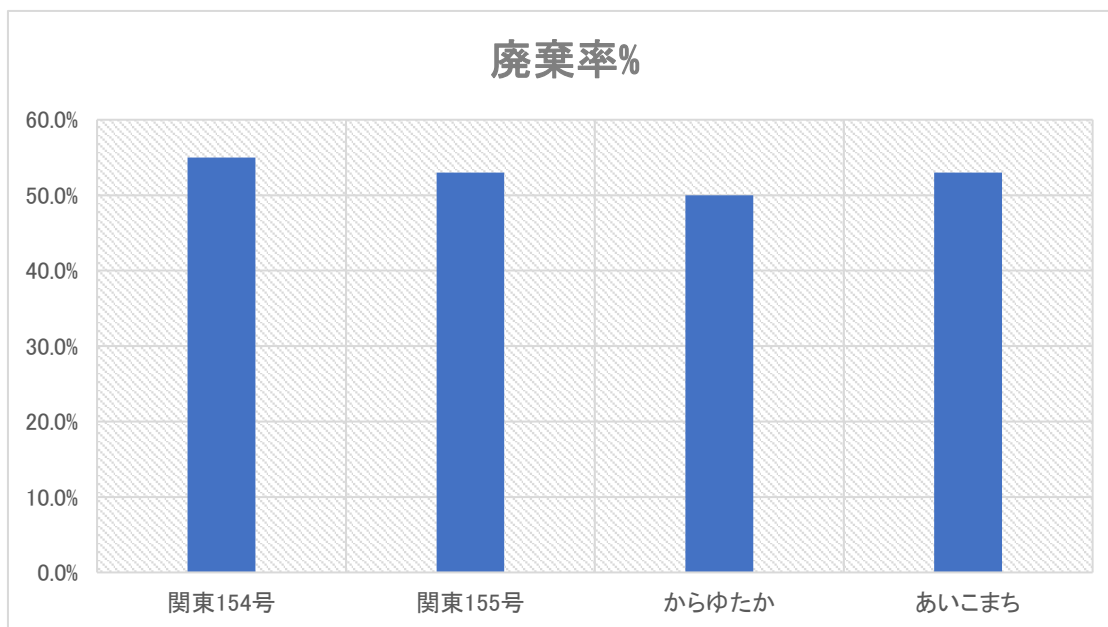
身の色は薄い黄色。

表1-2 作業工程順に見る甘藷の特徴(後半)

	関東154号	関東155号	からゆたか	あいこまち
4. 加熱後				
		揚げ色はまだらになる。	揚げ色は若干まだら。	揚げ色が良い。
5. 加熱後の 中身				
			若干シミのようなものが 出た。	

表2 皮廃棄率

	関東154号	関東155号	からゆたか	あいこまち
廃棄率%	55.0%	53.0%	50.0%	53.0%



※当社の製造する大学芋と同様の加工基準に基づく。

表4 加熱前後の水分量

	関東154号	関東155号	からゆたか	あいこまち
加熱前	56.5%	66.6%	67.7%	58.7%
加熱後	41.6%	58.9%	57.6%	48.7%
減少率	14.9%	7.7%	10.1%	10.0%

※減少率＝加熱前－加熱後

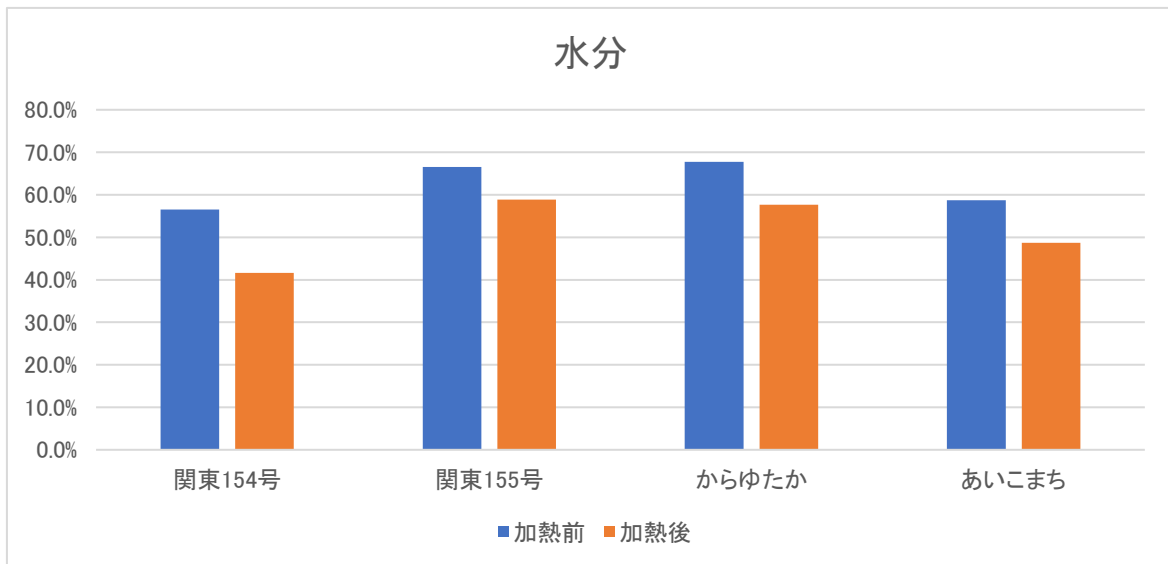
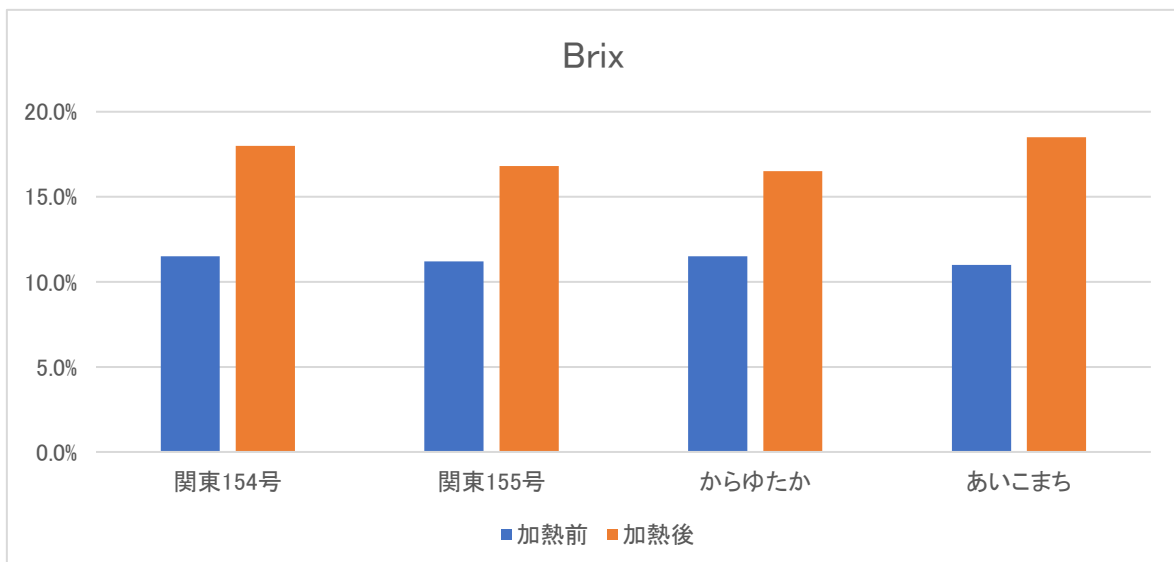


表5 加熱前後のBrix

	関東154号	関東155号	からゆたか	あいこまち
加熱前	11.5%	11.2%	11.5%	11.0%
加熱後	18.0%	16.8%	16.5%	18.5%
増加率	6.5%	5.6%	5.0%	7.5%

※増加率＝加熱後－加熱前



【嗜好性調査】




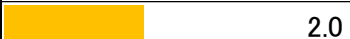
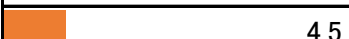
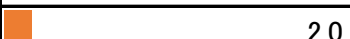






・試食を行い、点数で評価した。

調査数 : 工場2名、本社1名 合計3名

項目 : 見た目、味、硬さ、総合評価(合計点)

表6 試食評価(平均値)

※各項目5点/総合5点満点

	関東154号	関東155号
見た目	 5.0	 2.0
味	 4.0	 2.0
硬さ	中	柔らかい
[総合]	 4.5	 2.0
コメント	硬さ・甘みとも良く風味もある。	柔らかめで風味・甘さ共に薄め。
	からゆたか	あいこまち
見た目	 3.0	 4.0
味	 2.0	 3.5
硬さ	柔らかい	中
[総合]	 3.0	 4.0
コメント	柔らかさよりも粘りが気になる。	硬さ・味共に好印象。