

## 2020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、関東156号

[対照品種] あいこまち

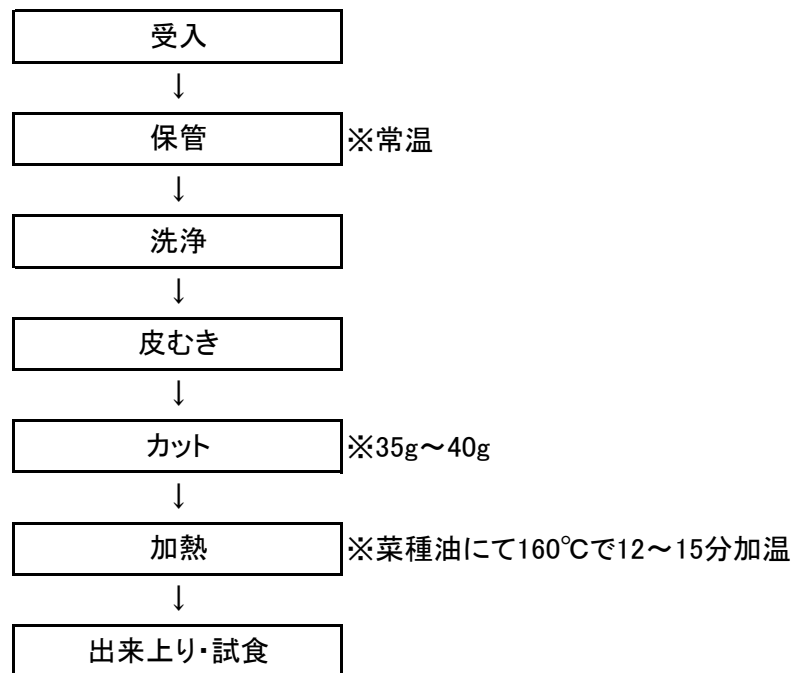
## 2: 試作について

## 【日程】

	受入日	製造日	評価日
新品種3系統	11月19日	11月23日	11月23日
あいこまち	9月28日		

※あいこまちは収穫日程

## 【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℃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	関東156号	あいこまち
1. 外観				
2. 皮むき後				

表1-2 作業工程順に見る甘藷の特徴(後半)









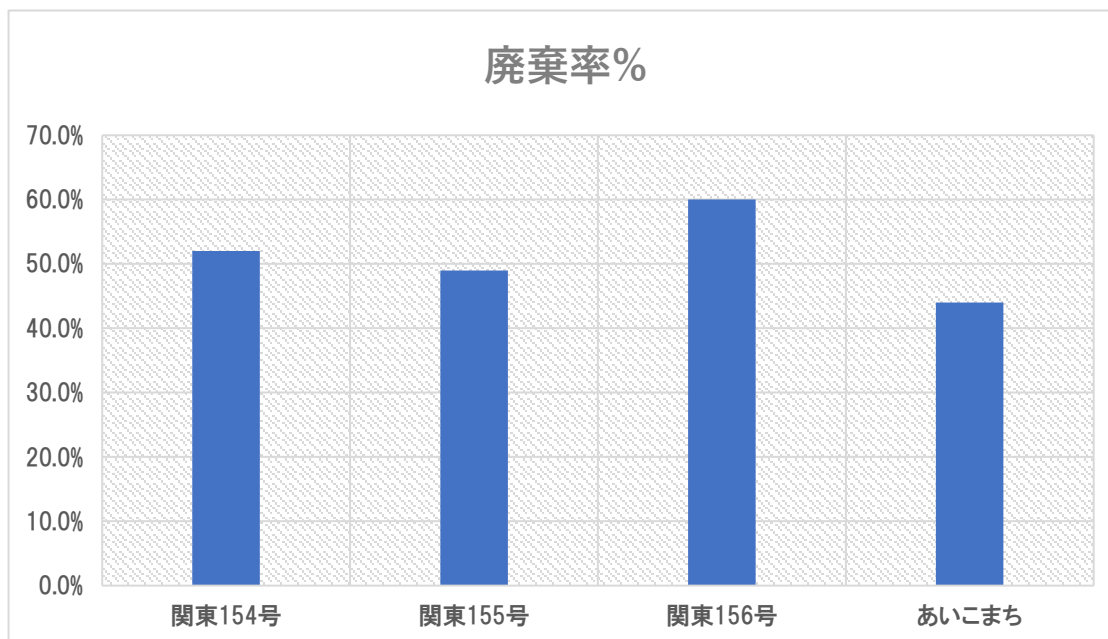
	関東154号	関東155号	関東156号	あいこまち
3. 加熱後				
4. 加熱後の 中身				

表2 皮廃棄率

	関東154号	関東155号	関東156号	あいこまち
廃棄率%	52.0%	49.0%	60.0%	44.0%



※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	関東156号	あいこまち
加熱前	63.5%	63.6%	70.1%	69.3%
加熱後	43.2%	52.8%	49.2%	47.7%
減少率	20.3%	10.8%	20.9%	21.6%

※減少率＝加熱後－加熱前

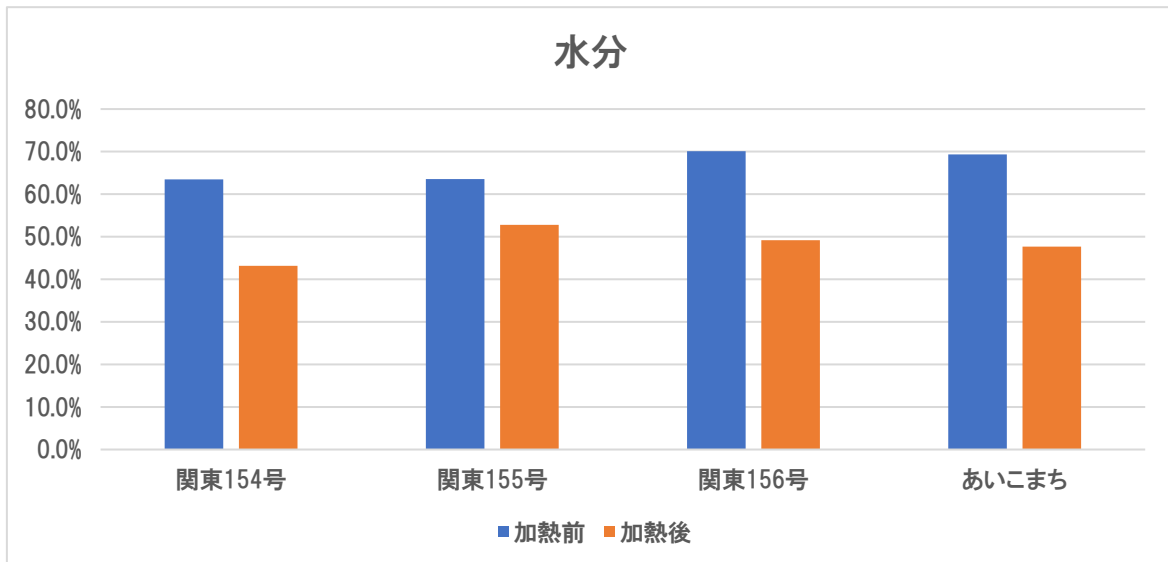
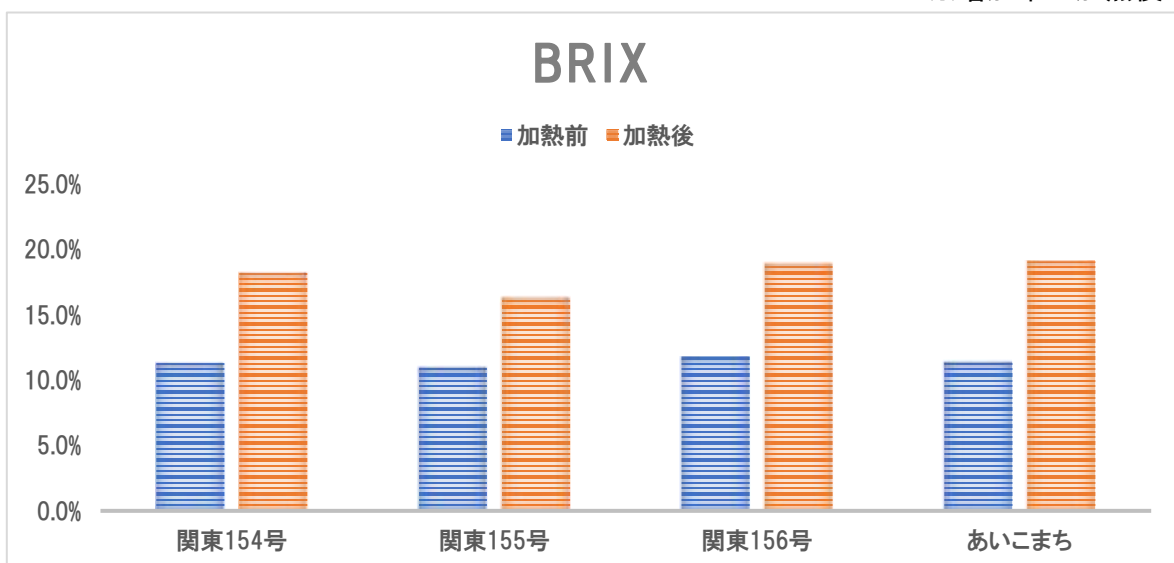


表5 加熱前後のBrix

	関東154号	関東155号	関東156号	あいこまち
加熱前	11.3%	11.0%	11.8%	11.4%
加熱後	18.2%	16.3%	18.9%	19.1%
増加率	6.9%	5.3%	7.1%	7.7%

※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、硬さ、総合評価(総合点)

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
外観	4.3	2.3
味	3.3	2.3
硬さ	3.3	2.6
[総合]	3.6	2.4
コメント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・紅あずまに似ている</li> <li>・肉色が黄色い</li> <li>・調理後にうすい緑色に変色がみられる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉色は白い</li> <li>・芋の味が少ない</li> <li>・パサつきがある</li> <li>・芋っぽくない</li> </ul>
	関東156号	あいこまち
外観	4.3	3.0
味	3.0	4.3
硬さ	3.0	3.6
[総合]	3.4	3.6
コメント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉色は淡い黄色</li> <li>・若干ねっとりしている</li> <li>・調理後の変色は少ない</li> <li>・ほんのり甘さがある</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉色は黄色い</li> <li>・味のバランスがいい</li> <li>・調理後の変色は少ない</li> </ul>