

3-(1)かんしょ品質評価研究会 令和4年度品質評価試験「焼きいも」(JAなめがたしおさい)

		指定品種				対象品種		
		九州201号	九系376	関東150号	関東160号	ベニアズマ	ベにはるか	
産地		九州(都城市)および関東(つくば市)						
調査年月日	年月日	令和4年11月1日						
貯蔵温度	℃	常温湿度保管(室内) ※配送後						
貯蔵湿度	%	常温湿度保管(室内) ※配送後						
貯蔵日数	日	関東150号、関東160号:1日 九州201号、九系376:19日 ※配送後 ベニアズマ、ベにはるか:10月上旬掘り取り(管内圃場)						
貯蔵後の品質	気づいた点	特になし。						
試験条件	焼き時間 温度	分	℃	60分~80分 200℃				
	工程	焼成→食味試験						
指定品種		九州201号	九系376	関東150号	関東160号	ベニアズマ	ベにはるか	
焼きいも	色調	見た目の色	黄白	紫	黄	黄オレンジ	黄	黄白
	外観	1(悪)←3(普通)→5(良)	1.6	3.2	3.4	3.4	2.8	3.8
	肉質	1(粉)←3(普通)→5(粘)	2.2	2.6	2.9	3.0	2.8	4.5
	甘味	1(弱)←3(普通)→5(強)	2.7	1.6	2.5	2.2	2.9	4.1
	総合評価	1(悪)←3(普通)→6(良)	2.1	1.7	2.5	2.4	3.0	4.1
	糖度	Brix%	30.0	24.8	31.4	28.4	35.2	39.4
	適性判定	◎・○・□・△・×	△	△	□	△	—	—
※パネラー:JAなめがたしおさい職員17名(男性9名、女性8名 20~60代)								
コメント	<ul style="list-style-type: none"> ・九州201号:甘味はやや弱い。粉質が強い。肉色は白調が強いので、もう少し黄色の方が好まれる。 ・九系376:肉色が紫なのはインパクトがあるが、糖度が低い。 ・関東150号:色・食感にインパクトが弱い。 ・関東160号:肉色は良いが、糖度が低い。 							

九州201号



九系376



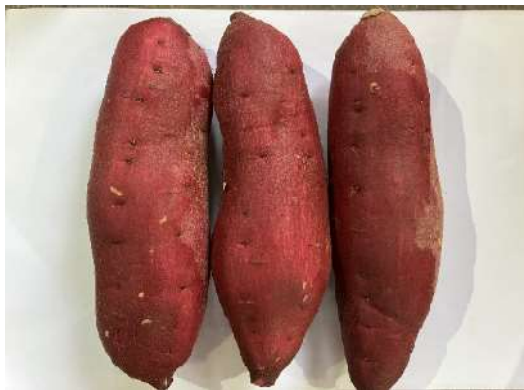
関東150号



関東160号



ベニアズマ



べにはるか

