

評価試験結果

評価用途 「いもようかん」

評価担当：株式会社 舟和本店

評価系統数：2 系統（対照品種 ベニアズマ）

- ・ 関東 160 号
- ・ 九系 376

製造年月日 令和 4 年 11 月 2 日

試食調査 令和 4 年 11 月 3 日

2022年（令和4年） 加工適正品質評価報告書

1. 目的

試供された2系統の甘藷について「芋ようかん」を製造し品質適正について評価を行った。

○試供甘藷：関東160号、九系376

○対照甘藷：ベニアズマ

2. 試作及び評価方法

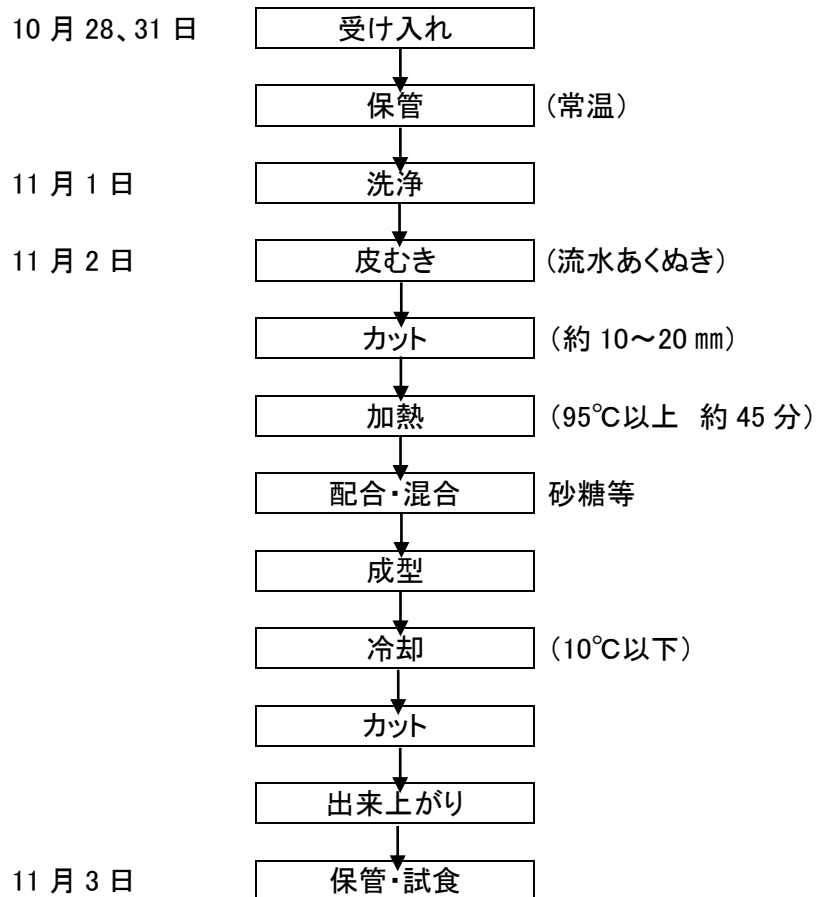
(1) 期間：受入日 関東160号 2022年10月28日

九系376 2022年10月31日

製造日 2022年11月2日

試食評価（官能検査）2022年11月3日

(2) 製造条件：作業フロー



(3) 測定法

①Brix%

加熱前の甘藷：すりおろし、ガーゼで漉した液を測定

加熱後の甘藷：すりつぶして測定

芋ようかん：すりつぶして測定

(株)アタゴ製アッベ屈折計で測定した。

※Brix%とは可溶性固形物の量を Brix%値として表わし、菓子製造工程などで簡易な品質測定として応用されている。

②水分%
















(株)エー・アンド・デイ製加熱乾燥式水分計 MX-50 型で 160℃設定し測定した。

※ 菓子類の定義

生菓子：出来上がり直後において水分 40%以上を含有する菓子類(食品衛生法)

半生菓子：出来上がり直後において水分 10%以上を含有する菓子類で、生菓子に該当しないもの(京都市)

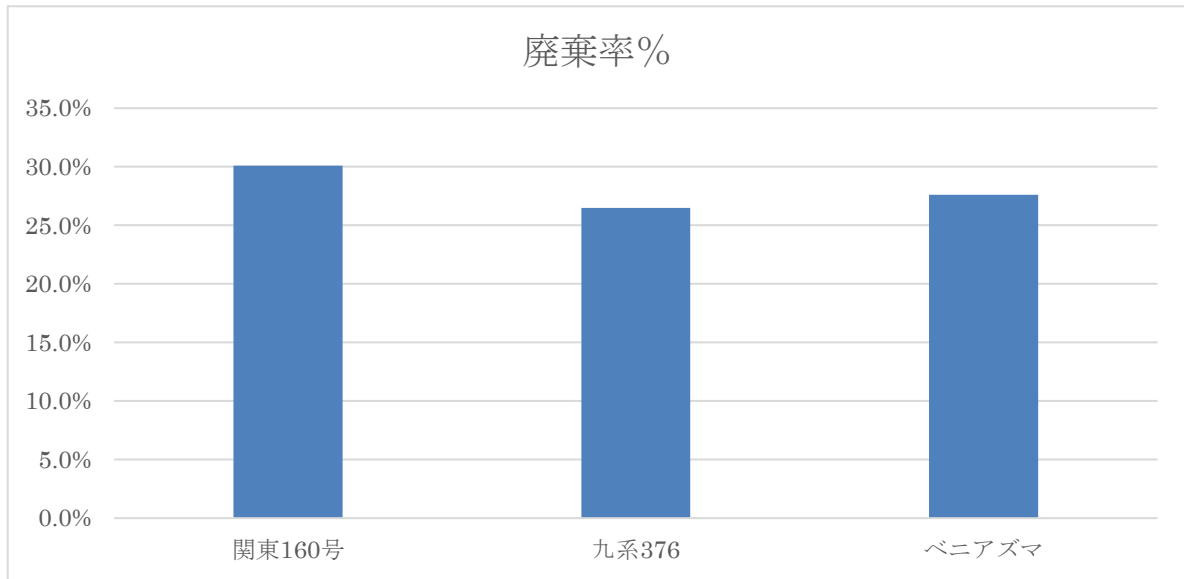
3. 品質評価試験 2022年11月2日、3日 (甘藷の色)

		関東160号	九系376	ベニアズマ
皮の色		赤紫色	赤紫色	紫色
				
肉の色 (外観)		赤みがかった黄色	赤紫色	淡黄色
				
肉の色	加熱前	赤みがかった黄色	赤紫色	淡黄色
				
	加熱後	黄橙色	赤紫色	黄色
				
	芋ようかん	黄橙色	赤紫色	淡黄色
				

- ・ 関東 160 号の芽は少なめだったが、深かった。

(皮廃棄率)

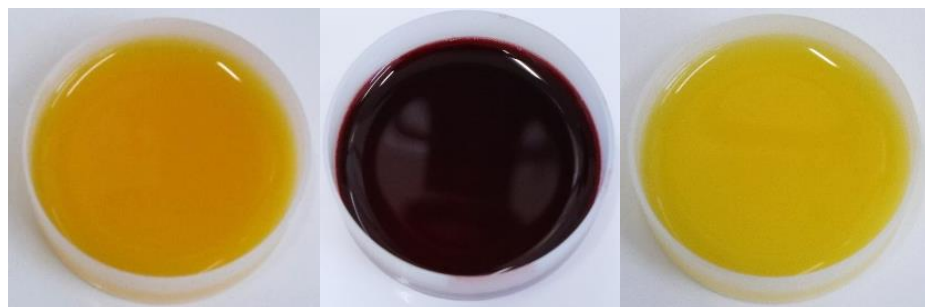
	関東 160 号	九系 376	ベニアズマ
廃棄率%	30.1%	26.5%	27.6%



(変色)

すりおろし液の観察 (約 10 分後)

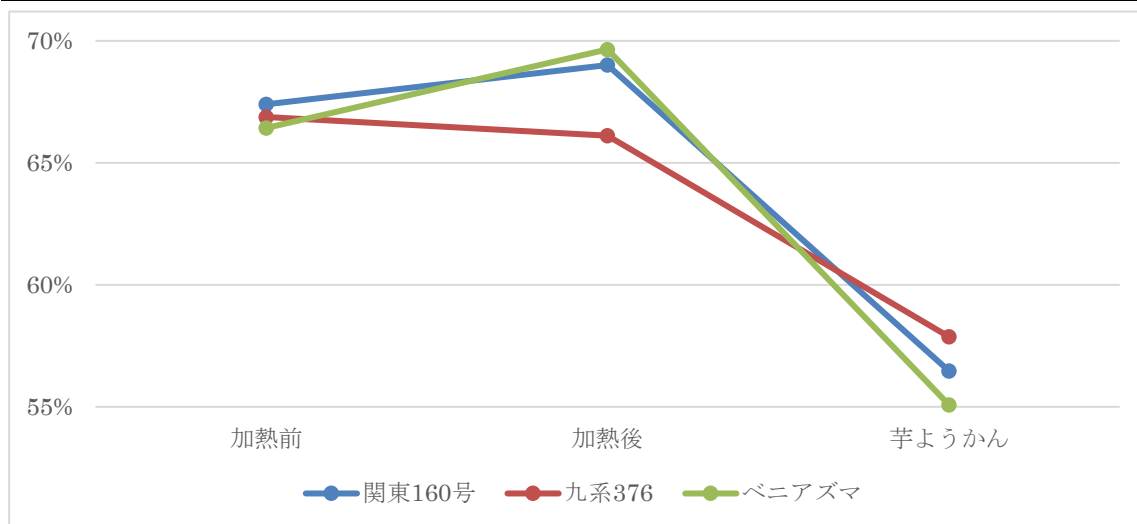
	関東 160 号	九系 376	ベニアズマ
変化	無	無	無



- ・ 全ての検体においてほとんど変色は見られなかった。

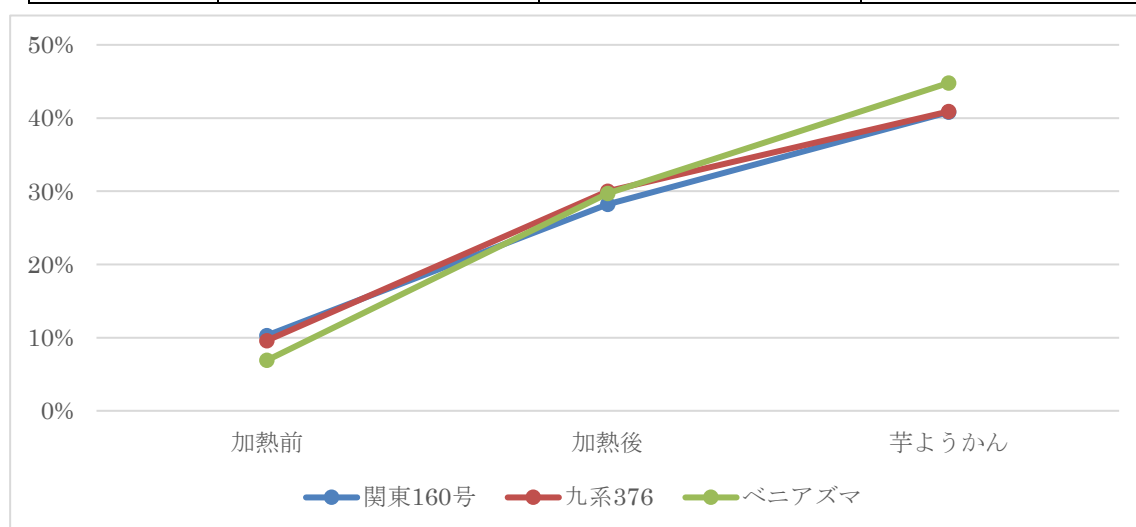
(水分%)

	関東 160 号	九系 376	ベニアズマ
加熱前	67.40%	66.88%	66.43%
加熱後	69.01%	66.11%	69.65%
芋ようかん	56.47%	57.87%	55.08%



(Brix%)

条件	関東 160 号	九系 376	ベニアズマ
加熱前	10.3%	9.6%	6.9%
加熱後	28.2%	30.0%	29.7%
芋ようかん	40.8%	40.9%	44.8%



4. 官能検査（試食アンケート調査結果）

調査数 : 製造部門（工場）32名、営業管理部門（本社・店舗）55名 合計87名

項目 : 外観、味、かおり、硬さ、ホクホク感※、総合評価（合計点）

採点の着眼点：5＝非常に良い

4＝良い

3＝良くも悪くもない

2＝悪い

1＝非常に悪い

※ホクホク感：5＝粉質

↓

1＝粘質

① 評価（平均値）

所属	関東 160 号			九系 376		
	本社	工場	平均値	本社	工場	平均値
外観	3.71	3.59	3.67	3.40	3.41	3.40
味	3.44	3.47	3.45	2.80	3.06	2.90
かおり	3.18	2.97	3.10	2.98	3.00	2.99
硬さ	3.47	3.28	3.40	3.24	3.34	3.28
ホクホク感	3.33	3.22	3.29	3.18	3.16	3.17
総合（25点）	17.13	16.53	16.91	15.60	15.97	15.74
コメント	<ul style="list-style-type: none"> ・かぼちゃのような風味がした ・香りがしない ・色が綺麗 ・黄色すぎる ・芋の風味薄い ・香りが1番強い ・1番美味しい ・甘さを感じる ・すいかのような香りがした ・しっとりしている 			<ul style="list-style-type: none"> ・繊維が多く、口に残る ・味が強くて美味しい ・カビ臭がする ・風味が薄い ・紫芋特有の色が良い ・色ははっきりしていて綺麗 ・珈琲紅茶に合いそう 		

ベニアズマ			
所属	本社	工場	平均値
外観	3.55	3.47	3.52
味	3.47	3.50	3.48
かおり	3.24	2.97	3.14
硬さ	3.44	3.44	3.44
ホクホク感	3.87	3.66	3.79
総合（25点）	17.56	17.03	17.37
コメント	<ul style="list-style-type: none"> ・ホクホク感がある ・香りがしない ・1番美味しい ・色が悪い ・色が薄くて良い ・粉質感がした ・全体的にバランスが良い ・1番甘い 		

② 考察

- ・ 関東 160 号は外観において高評価が多く見られた。
- ・ 九系 376 は人により好みが変わり、高評価と低評価の二極化が見られた。また、繊維が多いと感じる人が多かった。

検体名	関東 160 号	九系 376	ベニアズマ
外観	3.67	3.40	3.52
味	3.45	2.90	3.48
かおり	3.10	2.99	3.14
硬さ	3.40	3.28	3.44
ホクホク感	3.29	3.17	3.79

