

3-(6) 2022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160号、九系376、九州201号

[対照品種] あいこまち

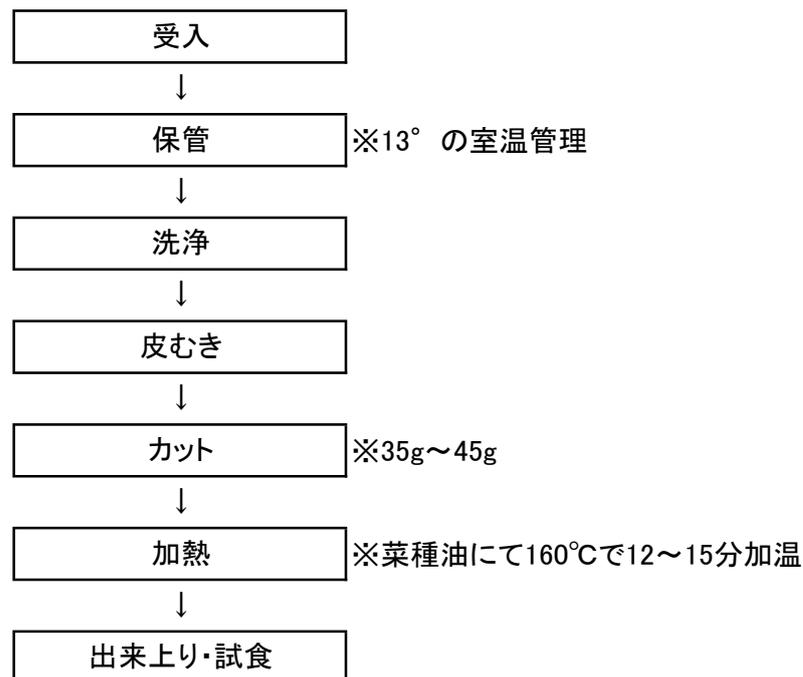
2: 試作について

【日程】

	受入日	製造日	評価日
新品種3系統	10月25日	11月17日	11月17日
あいこまち	11月17日	11月17日	11月17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°C設定)

図1-1 作業工程順に見る甘藷の特徴(前半)

	1.外観	2.カット後
あいこまち		
関東160号		
九系376		
九州201号		

図1-2 作業工程順に見る甘藷の特徴(後半)

	1.外観	2.カット後
あいこまち		
関東 160号		
九系 376		
九州 201号		

表1 歩留り率

	あいこまち	関東160号	九系376	九州201号
歩留り(%)	56.4%	47.2%	47.4%	39.7%

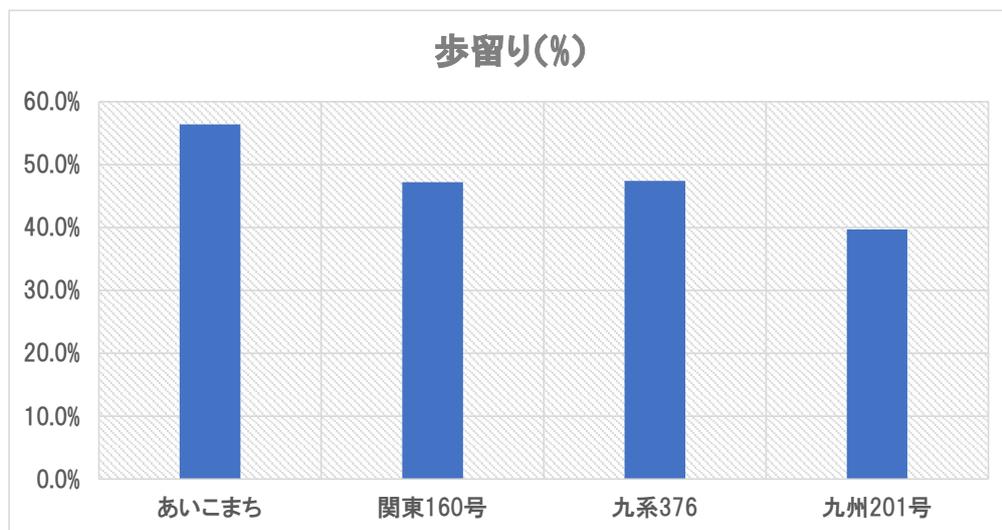


表2 加熱前後の水分量

	あいこまち	関東160号	九系376	九州201号
加熱前	64.9%	64.5%	68.0%	59.2%
加熱後	52.4%	50.5%	54.6%	46.2%
減少率	12.5%	14.0%	13.4%	13.0%

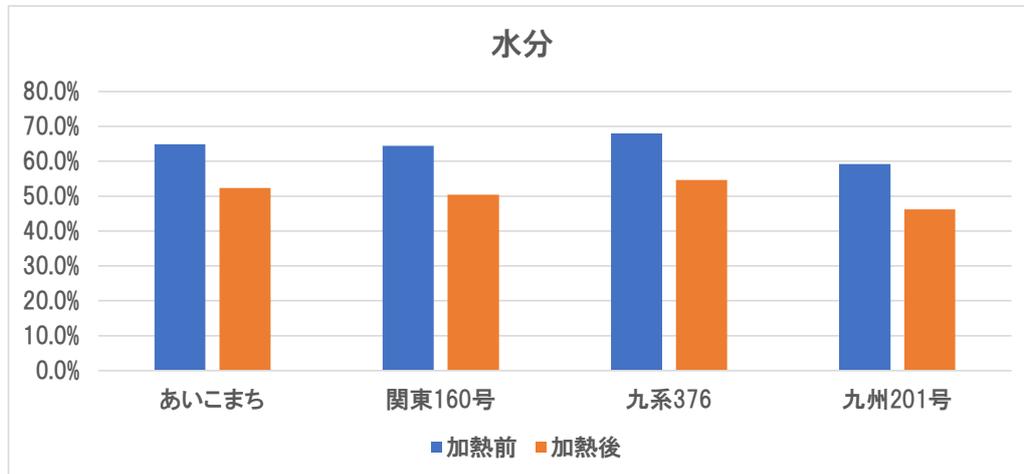
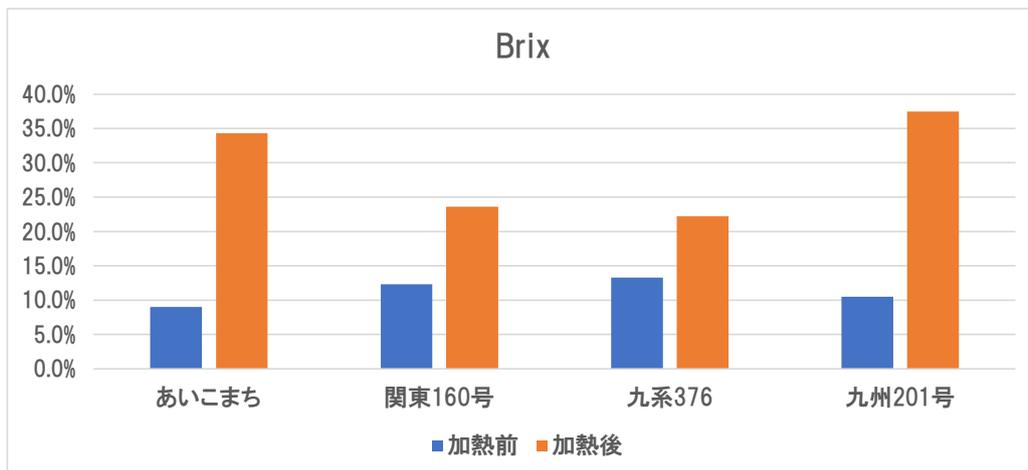


表3 加熱前後のBrix

	あいこまち	関東160号	九系376	九州201号
加熱前	9.0%	12.3%	13.3%	10.5%
加熱後	34.3%	23.6%	22.2%	37.5%
増加率	25.3%	11.3%	8.9%	27.0%



【嗜好性調査】

・試食を行い、点数で評価した。

調査数 : 4名
 項目 : 外観、味、硬さ、総合評価(総合点)

表4 試食評価

※各項目5点/総合5点満点

	あいこまち	関東160号
外観	3.6	3.5
味	3.5	4.3
硬さ	3.7	3.1
[総合]	3.6	3.6
コメント	<ul style="list-style-type: none"> ・従来の甘さが出てはいないが、食感のバランスが取れている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・甘みもあり食味は良い ・加熱前は硬い印象だが、加熱後は柔らかく、ねっとりしている。 ・断面は薄いオレンジ
九系376	九州201号	
3	3.2	
1.7	2.0	
2.7	4.0	
2.5	3.1	
<ul style="list-style-type: none"> ・繊維質が多い ・食味が薄い。 ・外側が硬いが中は柔らかめ 	<ul style="list-style-type: none"> ・外観は綺麗 ・変色が目立つ ・粉質のためかホクホクさが目立つ印象 ・食味は薄い 	