

3. 評価試験結果

(1) 評価用途 「焼きいも」

評価担当 : なめがたしおさい農業協同組合

評価系統 : 4系統 (対照品種 ベにはるか)

関東150号 関東160号

関東161号 関東162号

調査年月日 令和5年12月21日

かんしょ品質評価研究会 令和5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					
		関東150号	関東160号	関東161号	関東162号	べにはるか	
産地		関東(つくば市)					
調査年月日	年月日	令和5年12月21日					
貯蔵温度	℃	13℃ JA貯蔵庫					
貯蔵湿度	%	90% JA貯蔵庫					
貯蔵日数	日	指定品種:10/27~12/21 貯蔵期間55日 べにはるか:10/25掘り取り(管内圃場) 貯蔵期間55日					
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	℃	80分~100分			200℃
	工程	焼成→食味試験					
指定品種		関東150号	関東160号	関東161号	関東162号	べにはるか	
焼きいも	色調	見た目の色	黄	黄オレンジ	黄	黄	黄白
	外観	1(悪)←3(普通)→5(良)	3.9	3.0	2.0	2.6	3.6
	肉質	1(粉)←3(普通)→5(粘)	3.3	2.6	1.2	2.2	4.5
	甘味	1(弱)←3(普通)→5(強)	2.6	2.2	1.2	1.9	4.0
	総合評価	1(悪)←3(普通)→6(良)	3.1	2.5	1.3	2.1	3.9
	糖度	Brix%	32.9	30.7	18.6	29.8	38.4
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	□	×	□	—
	パネラー:JAなめがたしおさい職員14名(男性7名、女性7名 20~60代) 糖度の測定方法:焼いた芋の中央部を2cm程度の輪切りにし、そこから芋片15gをスプーンで採取し、蒸留水45ccを加え、30秒間ミキサーでペーストにした。そのペーストをデジタル糖度計で5回測定し、これを5本の芋で実施し、平均した。						
コメント	・関東150号:肉質鮮やか、食味、食感が良い。 ・関東160号:カロテン臭あり。見た目がオレンジでインパクトはある。 ・関東161号:紛質が強い。焼き芋には向かないか。 ・関東162号:甘味が低め						

関東150号



関東160号



関東161号



関東162号



べにはるか

