

3. 評価試験結果

(6) 評価用途 「大学いも」

評価担当 : 株式会社 川小商店

評価系統 : 3系統 (対照品種 あいこまち)

関東160号 関東161号 関東162号

製造及び評価試験日 令和5年11月25日

2023年 品質評価試験報告書

1：概要

新品種1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、関東161号、関東162号

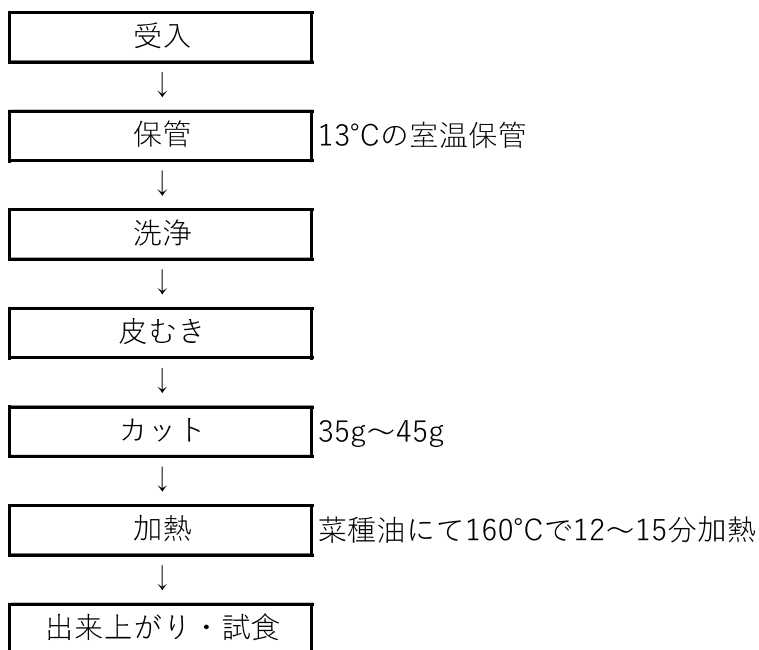
[対象品種] あいこまち

2：試作について

【日程】

	受入日	製造日	評価日
新品種1系統	11月21日	11月25日	11月25日
あいこまち	11月25日	11月25日	11月25日

【作業工程表】



【測定方法】

糖度







すりおろしたものを〇〇製屈折計で測定した。

水分量

皮む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・ディ製加熱乾燥式水分計MX-50型で測定した。(160°C設定)

3：品質評価試験

【作業工程順に見る甘藷の特徴】

品名	外観	皮むき時
関東 160号		
関東 161号		
関東 162号		
あいこまち		

品名	カット時	完成時
関東 160号		
関東 161号		
関東 162号		
あいこまち		

【歩留り率】

	関東160号	関東161号	関東162号	あいこまち
歩留り	71.60%	72.27%	70.70%	63.82%

* 当社の製造する大学芋と同様の加工基準に基づく。

【水分量】

	関東160号	関東161号	関東162号	あいこまち
加熱前	65.06%	61.86%	66.06%	62.51%
加熱後	54.98%	48.01%	56.65%	46.61%
減少率	10.08%	13.85%	9.41%	15.90%

【糖度】

	関東160号	関東161号	関東162号	あいこまち
加熱前	12.70%	12.00%	12.50%	9.60%
加熱後	25.60%	29.40%	28.00%	29.00%
増加率	12.90%	17.40%	15.50%	19.40%

【嗜好性調査】

試食を行い、点数で評価した。

(各項目5点満点 調査人数11名)

	関東160号	関東161号	関東162号	あいこまち
外観	3.73	2.27	3.00	3.73
味	3.45	3.55	3.09	3.36
硬さ	3.45	3.27	3.36	3.55
総合	3.55	3.03	3.15	3.55

【コメント】

関東160号

身がオレンジと白のまだら模様で見た目が悪い。

揚げ色はあいこまちに似ている。揚げた後の表面の模様が気になる。

揚げてもオレンジ色が消えない。

関東161号

皮むき後、他の物に比べて変色が早い気がする。

ベニアズマに似ている。

関東162号

皮むき時、他の物に比べて芋の芽が根深い物が多いと感じた。

愛小町

味・香りともにバランスが良い。形も良く加工しやすい。