

3. 評価試験結果

(4) 評価用途 「スイートポテト」

評価担当 : 株式会社 大隅半島農林文化村

評価系統 : 1 系統 (対照品種 コガネセンガン)

関東 1 6 2 号

調査年月日 令和 6 年 1 1 月 1 0 日

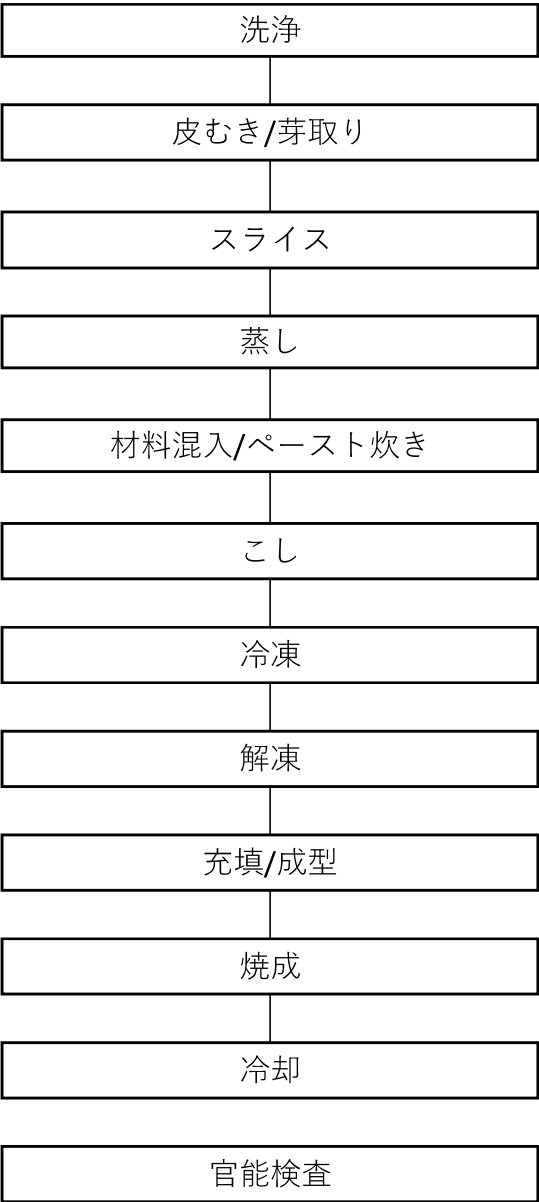
検査品種	関東162号	継続品種	受入日	2024/11/1
比較品種	コガネセンガン		収穫日	2024/11/1

以上をスイートポテトペーストで比較検査する。

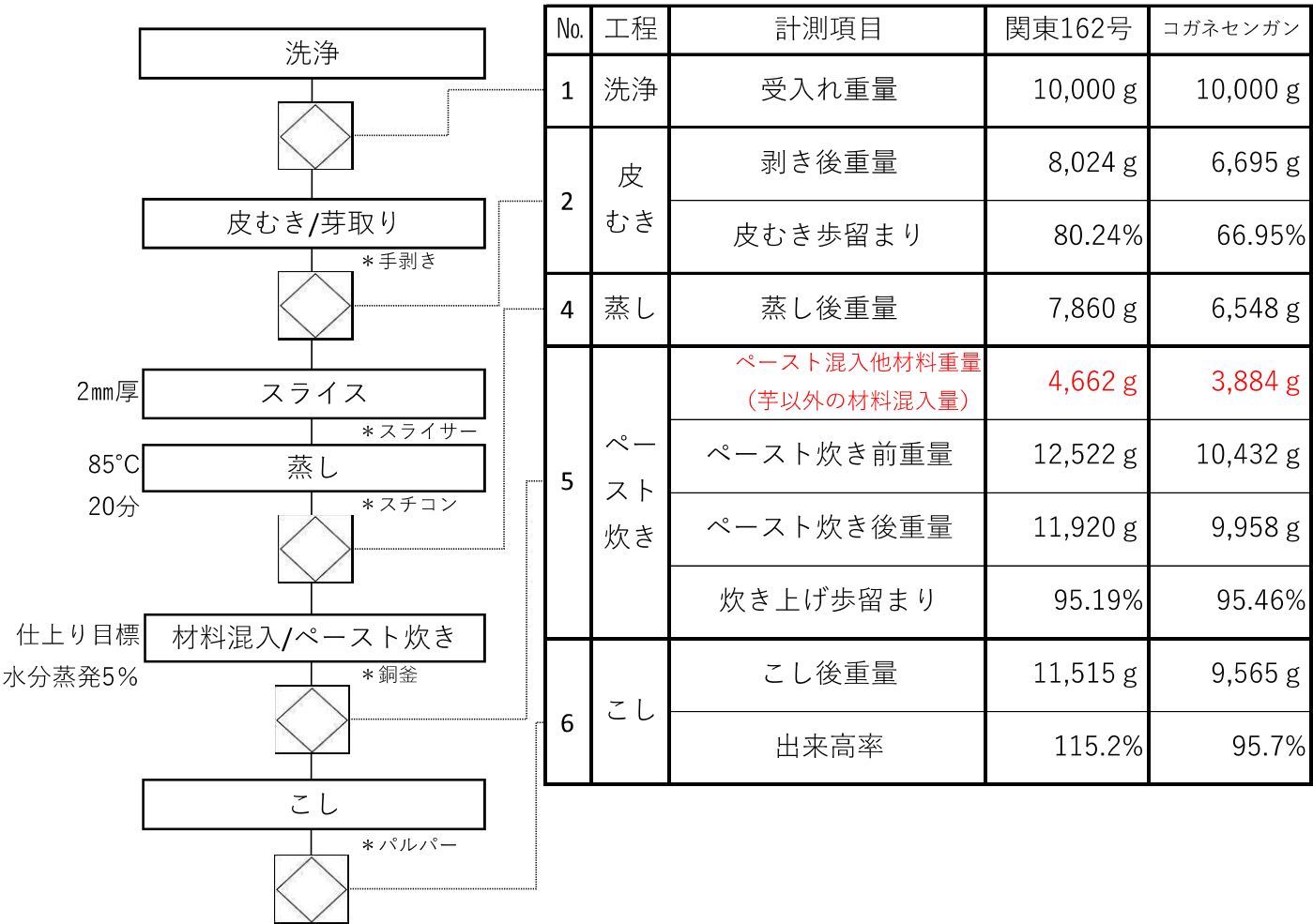
ペースト試作日

2024/11/6

検査工程



スイートポテトペースト比較製造結果 データ



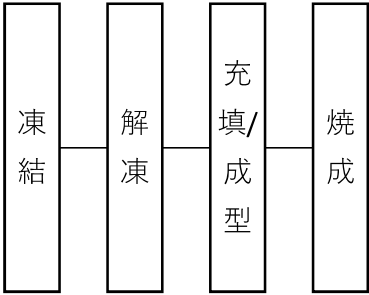
No.	工程	備考
1	洗浄	関東162号は、コガネセンガンと違い条溝がないため洗った後が綺麗だった。
2	皮むき	関東162号は、コガネセンガンと比べ非常に歩留まり良い。コガネセンガンは、土噛み部分や芽を削り落とさなければならいので、作業性も歩留まりも非常に悪い。
3	スライス	特になし。
4	蒸し	特になし。
5	炊き上げ	関東162号はしなっとした柔らかいペーストに仕上がった。コガネセンガンより発色が良かった。
6	こし	特になし。

関東162号は、作業性・歩留まり共に良し。

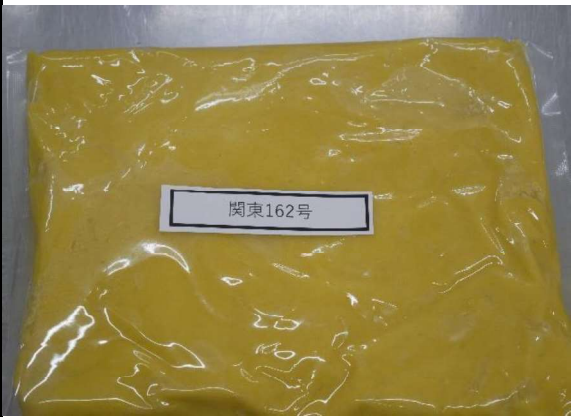
スイートポテトペースト比較製造結果 写真

工程	項目	関東162号	コガネセンガン
洗い後	写真		
皮むき後	皮むき		
	糖度	10.7%	4.7%
	水分量	60.99%	68.39%
スライス後	写真		
蒸し後	写真		
	糖度	20.8%	15.3%
炊き上げ パルパー後	写真		
	糖度	55.7%	50.1%

スイートポテト比較製造結果 写真



出来上がったペーストを左の工程でスイートポテトにする。

	関東162号	コガネセンガン
ペースト		
スイートポテト		
備考	●ペーストに素材の色が出ている感じ。コガネセンガンより、少し柔らかい。 ●焼成後の縮み発生。それにより塗玉にシワが入る。	●ペーストには乳製品や卵が入っている。熱反応により褐変が進んでおり赤みがかった。

当社のスイートポテト焼成は、素焼き200℃、15分。塗玉して色付け焼き200℃、5分の焼成条件。関東162号は、水分が多いのか塗玉がシワになった。しかしこれは、焼成条件調整で仕上り調整可能な領域。当社の条件下では、このようになった。

官能検査と総評

●官能検査

検査日時：2024/11/10

モニター内訳：工場スタッフ計6人、品質管理1名、営業スタッフ3名 計10名

評価内容：形状、発色、食味の3項目で実施。

項目	品種	コメント
形状	関東162号	表面のシワが気になる。縮みがある。
	コガネセンガン	スイートポテトのフォルムが綺麗に出ている。
発色	関東162号	スイートポテトの発色。綺麗。美味しそう。洋菓子っぽい。
	コガネセンガン	赤みがかった。くすんで見える。162号に劣る。
食味	関東162号	甘くておいしい。乳の味と調和している。クリーミー。ミルキーな感じ。洋菓子っぽい。
	コガネセンガン	甘さ控えめ。お芋感強い。

●総評

品種名	形状	発色	食味	作業性	経済性	合計
関東162号	3	5	4	5	5	22
コガネセンガン	4	4	4	3	3	18

* 関東162号は、コガネセンガンより評価が高かった。

* スイートポテトには非常に適正の高い品種に思われる。

* 形状に関しては、当社条件下に限っての評価なので、条件変更すれば改善可能。

* 今回のテストでは、コガネセンガンでは起きた加熱による褐変変色（バターが熱により焦がしバターへ等々）は起きず、芋本来の色彩を保っていた。

* 関東162号の肉質は、コガネセンガンよりも乳などの抱き込み方が優れているように思われる。洋菓子素材の旨味を抱き込む感じだった。よりケーキっぽいお菓子が作れる芋だと評価する。