

3. 評価試験結果

(5) 評価用途 「ペースト・カット品」

評価担当 : 有限会社 アグリプロセス宮崎

評価系統 : 6系統 (対照品種 高系14号 ベにはるか
アヤムラサキ)

関東162号 関東163号 関東164号

九州208号 九系385 九系378

調査年月日: 生いも分析 令和6年11月7日及び8日

皮つき10mmダイス 令和6年11月21日

蒸しいもペースト 令和6年11月27日及び
11月28日

焼きいもペースト 令和6年11月13日

令和 6 年度 かんしょ品質評価試験結果報告

(有)アグリプロセス宮崎
報告者 金田 靖之

● 対象品種

- | | | |
|--------|----------------|-----------------|
| ◇ 1年目 | ● 関東163 (中系5) | ● 関東164 (中系7) |
| | ● 九系385 | ● 九州208 (九系379) |
| | ● 九系378 | |
| ◇ 2年目 | ● 関東162 (中系2) | |
| ◇ 比較品種 | ● 高系14号 (ことぶき) | ● ベにはるか |
| | ● アヤマラサキ | |

● 検体受入日

- | | | | | |
|-----------|---------|---------|-----|---------|
| ◇ ● 関東162 | ● 関東163 | ● 関東164 | --- | 10月 30日 |
| ◇ ● 九州208 | ● 九系378 | ● 九系385 | --- | 11月 6日 |

● 試験実施日

- | | | | |
|-------------|--------------|-----|---------|
| ◇ 生芋分析 | 令和 5年 11月 7日 | および | 11月 8日 |
| ◇ 皮付10mmダイス | 令和 5年 11月21日 | | |
| ◇ 蒸芋ペースト | 令和 5年 11月27日 | および | 11月 28日 |
| ◇ 焼芋ペースト | 令和 5年 11月13日 | | |

● 試験レシピ



品質評価試験結果（ボイルダイス） 2/4

試験分析実施日：令和6年11月21日

官能評価（5ランク方式） 5：良い 4：やや良い 3：普通 2：やや悪い 1：悪い

品目	分析項目	比較参考品種			評価対象品種					
		高系14号	ベにはるか	アヤムラサキ	関東162 ⁽²⁾	関東163 ⁽¹⁾	関東164 ⁽¹⁾	九系378 ⁽¹⁾	九系385 ⁽¹⁾	九州208 ⁽¹⁾
サイズ		10mmダイス								
加熱温度		ボイルプランチング 99℃								
時間		2'20"								
水分値(%)		71.0	71.2	71.8	68.1	68.1	69.1	68.8	71.5	71.2
Bx(%)		8.4	16.8	9.0	12.6	12.6	12.6	14.1	17.7	10.2
官能評価	風味	3.0	2.6	2.0	2.3	2.8	2.8	2.8	3.0	2.5
	甘味	2.3	2.5	1.8	2.5	2.8	2.0	2.5	2.5	2.3
	色調	3.0	3.0	3.5	3.8	4.0	3.0	4.0	3.8	3.0
	食感	3.0	2.5	2.9	2.8	3.3	2.5	3.8	3.0	2.8
	総合μ	2.8	2.7	2.6	2.9	3.2	2.5	3.3	3.1	2.7
グラフ	風味 甘味 色調 食感 総 風味 甘味 色調 食感 総 風味 甘味 色調 食感 総 風味 甘味 色調 食感 総 風味 甘味 色調 食感 総 風味 甘味 色調 食感 総 風味 甘味 色調 食感 総 風味 甘味 色調 食感 総 風味 甘味 色調 食感 総									
特記	食感（ホクホク感）の評価はやはり高系が高めの結果に。 やはり加熱後の糖度(Bx)は大幅にアップとなった。 近年従来のものより甘さを感じるようになってきている 全般で高めの評価となり、特に果肉色の黄色味に評価がより高かった。 関東164より若干黄色味が濃く感じられ、評価が高かった。 同一加熱条件下で最も硬い食感との評価になった。 橙色で期待強い分甘味度の低さが評価を下げる結果となっている。 発色系赤紫色がやはり色調での評価が高かったが、個人差が大きく目立つ点数にならなかった。 加熱後の色調が茶褐色で不評となる。									
総評	ダイス製品の評価は、色調と食感が優先する側と風味・甘味度を優先する側に別れる感じとなり、評価が分散され目立った結果が得られなかったが、関東163が最も高い結果となった。九系385は発色系の赤紫色で色調のポイント高、関東164は少し緑掛かった色調にポイント減。									

工程別色調確認画像 (1/2)

		高系14号	べにはるか	九系378
生芋	洗浄後			
	断面			
皮付ダイス	ボイル前			
	ボイル後			
蒸ペースト	蒸し前			
	蒸し後			
	ペースト			
焼ペースト	焼成後			
	ペースト			

工程別色調確認画像 (2/2)

		関東162	関東163	関東164
生芋	洗浄後			
	断面			
皮付ダイス	ボイル前			
	ボイル後			
蒸ペースト	蒸し前			
	蒸し後			
	ペースト			
焼ペースト	焼成後			
	ペースト			

工程別色調確認画像 (3/3)

		アヤマラサキ	九系385	九州208
生芋	洗浄後			
	断面			
皮付ダイス	ボイル前			
	ボイル後			
蒸ペースト	蒸し前			
	蒸し後			
	ペースト			
焼ペースト	焼成後			
	ペースト			