

《対象品種》

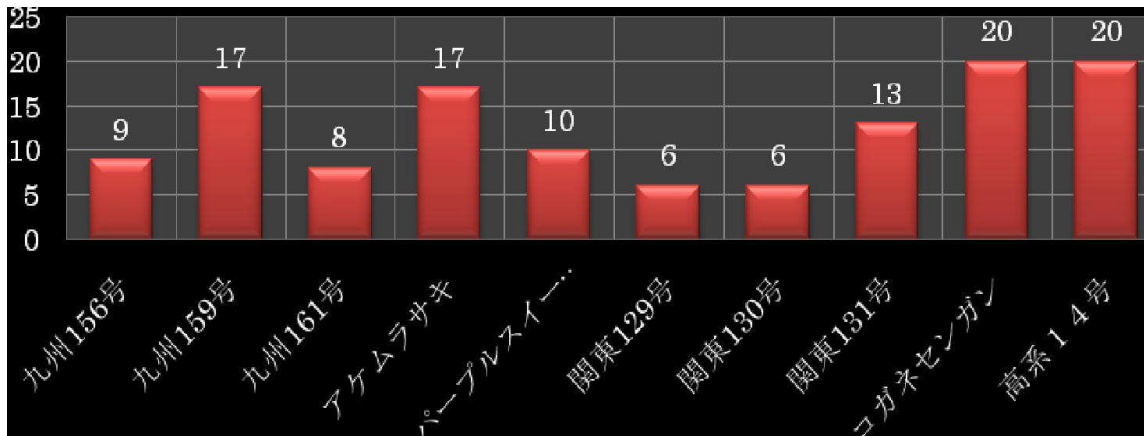
① 九州 156号	ラブリー
② 九州 159号	ラブリー
③ 九州 161号	ラブリー
④ アケムラサキ	リンド
⑤ パープルスweetロード	リンド
⑥ 関東 129号	スイートポテト
⑦ 関東 130号	スイートポテト
⑧ 関東 131号	リンド

《結果》

①九州 156号	ペースト仕上がりの較差が激しい。品質が安定せず。水っぽいペーストが仕上がり、後工程での調整ができなかった。
②九州 159号	同製法でペーストを製作したが、仕上がり製品は良好。芋の傾向として、 α 化温度がコガネセンガンより 20℃低い所から始まるらしい。そのため、銅釜でも十分な糊化が得られた可能性がある。
③九州 161号	九州 156号と同様。九州 156号よりも較差が激しい。水分量が多い。生クリームとアーモンドプードル等々、各材料の味がそのまま残っている。混ぜていない生生地を食べている感じがした。
④アケムラサキ	味は強いていえば、旨くはなかった。アヤムラサキと同じように淡泊だった。食感も粒子が細かい感じがした。アヤムラサキよりも良いという感じはしないが、代用品としては十分考慮できる。
⑤ パープルスweetロード	色が薄い。生ドラの小豆クリームに色が似ている。食べても小豆のような味がした。レアケーキラインナップでは使用が難しい。
⑥関東 129号	ペーストを蒸し無糖で仕上げ、後工程で他の材料を混ぜ込む。そのため、乳化状態が悪い。断面が通常商品より黄色かった。また、多少の縮みもあった。テイストはキャラメル味がした。仕込み時での負荷がキャラメル化を促進したように思う。
⑥関東 130号	関東 129号と同様。
⑥関東 131号	関東系では 131号だけレアケーキ仕上げをした。傾向は、九州系と同じで工程による較差が味に大きく影響していた。しかし、芋の個性が食感に出ていた。粘りが強い。もう少し粘りを加えると、トルコアイスのように仕上げができる気がした。

《ペーストの評価結果》

検体	ペースト				製品					点数計	適性判定	
	名称	ブリッククス (度)	見た目	保形性 (点数)	名称	ブリッククス (度)	量目 (g)	食感 (点数)	食味 (点数)			色 (点数)
九州156号	ラブリーペースト	25	淡黄	2	ラブリー	36	50	1	1	5	9	△
九州159号	ラブリーペースト	28	白	3	ラブリー	41	50	5	4	5	17	○
九州161号	ラブリーペースト	30	淡黄	1	ラブリー	35	50	1	1	5	8	△
アケムラサキ	100番ペースト	22	紫	4	リンド	36	50	4	4	5	17	○
パープルス イトロード	100番ペースト	28	薄紫	4	リンド	40	50	4	1	1	10	□
関東129号	スイートポテト ペースト	27	淡黄	2	スイートポテト	54	50	1	1	2	6	△
関東130号	スイートポテト ペースト	25	淡黄	2	スイートポテト	56	50	1	1	2	6	△
関東131号	ラブリーペースト	27	淡黄	4	ラブリー	42	50	2	2	5	13	□
コガネセンガン	ラブリーペースト	36	薄黄	5	ラブリー	36	50	5	5	5	20	◎
高系14号	スイートポテト ペースト	×	淡黄	5	スイートポテト	51	50	5	5	5	20	◎



《品種別ラブリー断面図》

