

品質評価報告書(大学芋)

用途:大学芋			試 供 系 統			
			関東125号	関東127号	関東128号	関東129号
調査年月日			平成 20年12月10日			
調理方法			皮をむきカットし、油で揚げ蜜に絡ませる			
試験条件	カット厚	mm	20	20	20	20
	揚げ温度	℃	170	170	170	170
	揚げ時間	分	15	15	15	15
大学芋	色調	見た目の色	淡黄	淡黄白	淡緑	黄
	食感		やや粉質	やや粘質	やや粉質	やや粘質
	褐変	無・微・小・中・大	微	微	小	無
	食味	◎・○・□・△・×	○	△	□	□
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	△	□	□

用途:大学芋			試 供 系 統			
			関東130号	関東131号		九州161号
調査年月日			平成20年12月10日			
調理方法			皮をむきカットし、油で揚げ蜜に絡ませる			
試験条件	カット厚	mm	20	20		20
	揚げ温度	℃	170	170		170
	揚げ時間	分	15	15		15
大学芋	色 調	見た目の色	黄緑	黄		黄緑
	食 感		粉質	やや粘質		粉質
	褐 変	無・微・小・中・大	微	無		小
	食 味	◎・○・□・△・×	○	○		□
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	○		○

大学芋評価

不良← →良  
評価方法:1・2・3・4・5

	系統(品種)名	食感		食味	色	総合点
供試系統	関東125号	やや粉質	4	4	4	12
	関東127号	やや粘質	3	2	3	8
	関東128号	やや粉質	3	3	3	9
	関東129号	やや粘質	3	4	4	11
	関東130号	粉質	5	4	3	12
	関東131号	やや粘質	4	4	4	12
	九州161号	粉質	5	3	3	11