

平成20年12月17日

澁谷食品(株) 九州工場

良い 普通、可 やや劣る 不可

第3回 加工適性評価・調査報告書

評価 : ○ □ △ ×

加工仕様:チップ(スライス状)

厚み 1.3mm

「総評」

- 1.今回は、現状のコガネセンガンを上回る品種はありませんでした。
- 2.九州161号は、外観ではコガネセンガンを凌ぎましたが、食感・食味がやや劣りました。歩留も最高レベルでしたので、今後に期待したいと思います。
- 3.関東の品種は、すべて製品水分が高く、喫食時に歯にくっつく傾向がありました。

「試験条件」

今回は、フライヤーのみテスト用を使用し、他はラインマシンを使ってテストをしました。コガネセンガンの数値はラインフライヤーで製造した平均値を対象数値としています。

品種名	九州156号	九州159号	九州161号	関東129号	関東130号	関東131号	コガネセンガン
形状特性	赤皮 紡錘形	白皮紡錘条溝	赤皮 長形	赤皮 紡錘形	赤皮 長形	赤皮長形少し曲がり	白皮紡錘条溝
水分	70.8%	64.0%	64.2%	71.2%	70.6%	69.5%	62.9%
糖度(BX)	10.7%	13.7%	11.8%	11.3%	10.6%	11.2%	10.3%
カット前重量(g)	6000	4900	5000	5500	6000	6400	4,921kg(日量)
カット後重量(g)	5600	4400	4700	5100	5700	5700	
カット歩留	93.3%	89.8%	94.0%	92.7%	95.0%	89.1%	
油温	160℃	160℃	160℃	160℃	160℃	160℃	160℃~170℃
揚げ時間	3分	2分50秒	2分30秒	2分40秒	2分40秒	2分50秒	2分40秒から3分
仕上がり重量(g)	2250	1700	2200	2000	2100	2200	1,970kg(日量)
歩留	37.5%	34.7%	44.0%	36.4%	35.0%	34.4%	40.0%
製品水分	4.90%	5.00%	4.60%	5.50%	5.20%	5.80%	2.10%
製品油分	15.40%	14.10%	13.80%	16.40%	16.30%	15.30%	15.70%
色合い	△	×	○	△	□	△	○
外観	△	×	○	△	□	△	□
褐変	△	×	○	□	□	△	○
食味	□	□	△	×	□	×	○
食感	□	□	△	×	□	×	○
適性判定	△	×	△	×	△	×	○

