

試験対象系統 **九州156号**

調査年月日 2008/12/17 第4回調査

標準品種 **コガネセンガン**

調理方法 製品名 芋チップ(スライス状)

工程1: 水洗浄→カット(ラインマシン)→油フライ(テスト用フライヤー)→ラインマシン取り

検査1: 計量 温度、時間 計量

検査2: 出来上がった試作品の水分と油分の検査

試験評価項目

評価項目	九州156号	コガネセンガン	備考・評価基準値等	
原料情報	水分	70.8%	62.9%	水分は高い方です
	糖度(BX)	10.7%	10.3%	糖度は低い方です
写真-1参照	外観	赤皮 紡錘形	白皮 紡錘形条溝あり	
試験条件及び重量変化 写真-2参照	原料重量	6000g	4,921kg(日量)	形状が揃ってきれいな芋です
	カット厚	1.3mm	1.3mm	
	カット後重量	5600g		カット歩留は平均的です
	フライ温度	160℃	160℃~170℃	
	フライ時間	3分	2分40秒から3分	
	フライ後重量	2475g	1,970kg(日量)	
	クズ重量	225g		
	良品重量	2250g		
芋チップ	歩留(フライのみ)	37.5%	40.00%	歩留は平均的です
	製品水分	4.90%	2.10%	
	製品油分	15.40%	15.70%	
写真-3参照	色合い	△	○	見た目はあばたが目立ちやや劣ります
	外観	△	□	
	褐変	△	○	
	食味	□	○	試食結果は普通程度です
	食感	□	○	
適性判定	△	○	総合的にはやや劣ります	



写真-1



写真-2



写真-3

試験対象系統 **九州161号**

調査年月日 2008/12/17第1回調査

標準品種 コガネセンガン

調理方法 製品名 芋チップ(スライス状)

工程1: 水洗浄→カット(ラインマシン)→油フライ(テスト用フライヤー)→ラインマシン取り

検査1: 計量 温度、時間 計量

検査2: 出来上がった試作品の水分と油分の検査

試験評価項目

評価項目	九州161	コガネセンガン	備考・評価基準値等	
原料情報	水分	64.2%	62.9%	水分は低い方です
	糖度(BX)	11.8%	10.3%	糖度は平均的です
写真-1参照	外観	赤皮 長形	白皮 紡錘形条溝あり	
試験条件及び重量変化	原料重量	5000g	4,921kg(日量)	形状が不ぞろいで細い芋です
	カット厚	1.3mm	1.3mm	
写真-2参照	カット後重量	4700g		カット歩留は高い方です
	フライ温度	160℃	160℃~170℃	
	フライ時間	2分30秒	2分40秒から3分	
	フライ後重量	2300g	1,970kg(日量)	
	クズ重量	100g		
	良品重量	2200g		
芋チップ	歩留(フライのみ)	44.0%	40.00%	今回では一番高い歩留でした
	製品水分	4.60%	2.10%	
	製品油分	13.80%	15.70%	
写真-3参照	色合い	○	○	
	外観	○	□	見た目は均一な黄金色で きれいでした
	褐変	○	○	試食すると歯にくっ付き、やや 劣りました
	食味	△	○	
	食感	△	○	
	適性判定	△	○	総合的にはやや劣りました



写真-1



写真-2



写真-3

試験対象系統 **関東129号**

調査年月日 2008/12/17第1回調査

標準品種 **コガネセンガン**

調理方法 製品名 芋チップ(スライス状)

工程1: 水洗浄→カット(ラインマシン)→油フライ(テスト用フライヤー)→ラインマシン取り

検査1: 計量 温度、時間 計量

検査2: 出来上がった試作品の水分と油分の検査

試験評価項目

評価項目		関東129号	コガネセンガン	備考・評価基準値等	
原料情報	水分	71.2%	62.9%	水分は、今回で一番高い値でした	
	糖度(BX)	11.3%	10.3%		
写真-1参照	外観	赤皮 紡錘形	白皮 紡錘形条溝あり		
試験条件及び 写真-2参照	原料重量	5500g	4,921kg(日量)	形状が不ぞろいで太い芋です	
	カット厚	1.3mm	1.3mm		
	カット後重量	5100g		カット歩留は平均的でした	
	フライ温度	160℃	160℃~170℃		
	フライ時間	2分40秒	2分40秒から3分		
		フライ後重量	2130g	1,970kg(日量)	
		クズ重量	130g		
	良品重量	2000g			
芋チップ	歩留(フライのみ)	36.4%	40.00%	歩留は平均的でした	
	製品水分	5.50%	2.10%		
	製品油分	16.40%	15.70%		
写真-3参照	色合い	△	○	見た目はまだらな色合いでやや劣りました	
	外観	△	□		
	褐変	□	○	試食結果は一番硬く、商品には不適でした	
	食味	×	○		
	食感	×	○		
適性判定	×	○	総合的には不可でした		



写真-1



写真-2



写真-3

試験対象系統 **九州159号**

調査年月日 2008/12/17 第4回調査

標準品種 **コガネセンガン**

調理方法 製品名 芋チップ(スライス状)

工程1: 水洗浄→カット(ラインマシン)→油フライ(テスト用フライヤー)→ラインマシン取り

検査1: 計量 温度、時間 計量

検査2: 出来上がった試作品の水分と油分の検査

試験評価項目

評価項目		九州159号	コガネセンガン	備考・評価基準値等
原料情報	水分	64.0%	62.9%	水分は低い方でした
	糖度(BX)	13.7%	10.3%	
写真-1参照	外観	白皮 紡錘形条溝あり	白皮 紡錘形条溝あり	糖度は今回では最高に高い値でした
試験条件及び重量変化 写真-2参照	原料重量	4900g	4,921kg(日量)	条溝があり、加工しづらい
	カット厚	1.3mm	1.3mm	
	カット後重量	4400g		カット歩留は低い方でした
	フライ温度	160℃	160℃~170℃	
	フライ時間	2分50秒	2分40秒から3分	
	フライ後重量	2000g	1,970kg(日量)	
	クズ重量	300g		
	良品重量	1700g		
芋チップ	歩留(フライのみ)	34.7%	40.00%	歩留は低い方でした
	製品水分	5.00%	2.10%	
	製品油分	14.10%	15.70%	
写真-3参照	色合い	×	○	見た目はチップに気泡を抱き、表面に凹凸があり、不適でした
	外観	×	□	
	褐変	×	○	試食結果は普通程度でした
	食味	□	○	
	食感	□	○	
適性判定	×	○	総合的には不可でした	



写真-1



写真-2



写真-3

試験対象系統 **関東 130号**

調査年月日 2008/12/17 第1回調査

標準品種 **コガネセンガン**

調理方法 製品名 芋チップ(スライス状)

工程1: 水洗浄→カット(ラインマシン)→油フライ(テスト用フライヤー)→ラインマシン取り

検査1: 計量 温度、時間 計量

検査2: 出来上がった試作品の水分と油分の検査

試験評価項目

評価項目		関東 130号	コガネセンガン	備考・評価基準値等
原料情報	水分	70.60%	62.90%	水分は高い方でした
	糖度(BX)	10.6%	10.30%	
写真-1参照	外観	赤皮 長形	白皮 紡錘形条溝あり	糖度は今回では一番低い値でした
試験条件及び重量変化	原料重量	6000g	4,921kg(日量)	細くて不ぞろいの芋です ひげ根が目立ちます
	カット厚	1.3		
写真-2参照	カット後重量	5700g		カット歩留は今回では一番 高い値でした
	フライ温度	160℃	160℃~170℃	
	フライ時間	2分40秒	2分40秒から3分	
	フライ後重量	2220g	1,970kg(日量)	
	クズ重量	120g		
	良品重量	2100g		
芋チップ	歩留(フライのみ)	35.0%	40.00%	歩留は低い方でした
	製品水分	5.20%	2.10%	
	製品油分	16.30%	15.70%	
写真-3参照	色合い	□	○	見た目は普通程度でした
	外観	□	□	
	褐変	□	○	
	食味	□	○	
	食感	□	○	
	適性判定	△	○	総合的にはやや劣るでした



写真-1



写真-2



写真-3

試験対象系統 **関東131号**

調査年月日 2008/12/17 第1回調査

標準品種 コガネセンガン

調理方法 製品名 芋チップ(スライス状)

工程1: 水洗浄→カット(ラインマシン)→油フライ(テスト用フライヤー)→ラインマシン取り

検査1: 計量 温度、時間 計量

検査2: 出来上がった試作品の水分と油分の検査

試験評価項目

評価項目		関東131号	コガネセンガン	備考・評価基準値等
原料情報	水分	69.5%	62.9%	水分は平均的でした 糖度は平均的でした
	澱粉価			
	全糖	11.2%	10.3%	
	還元糖			
写真-1参照	外観	赤皮 長形少し曲がり	白皮 紡錘形条溝あり	
試験条件及び重量変化 写真-2参照	原料重量	6400g	4,921kg(日量)	細くて不ぞろいで、曲がりが目立つ芋です
	カット厚	1.3mm	1.3mm	
	カット後重量	5700g		カット歩留は今回では最低でした
	フライ温度	160℃	160℃~170℃	
	フライ時間	2分50分	2分40秒から3分	
	フライ後重量	2315g	1,970kg(日量)	
	クズ重量	115g		
良品重量	2200g			
芋チップ	歩留(フライのみ)	34.4%	40.00%	歩留は今回では最低でした
	製品水分	5.80%	2.10%	
	製品油分	15.30%	15.70%	
写真-3参照	色合い	△	○	見た目は色にばらつきがあり、やや劣りました
	外観	△	□	
	褐変	△	○	試食結果はバリットした食感がなく不適でした 総合的には不可でした
	食味	×	○	
	食感	×	○	
	適性判定	×	○	



写真-1



写真-2



写真-3