

## 21年度品質評価項目「焼きいも」

みかど農産株式会社

		指定品種				比較対象	
		九州163号	九州161号	関東133号	関東132号	ベニアズマ	
産地		九州	九州	九州	九州	茨城	
調査年月日	年月日	平成22年1月18日					
貯蔵温度	℃	15℃					
貯蔵湿度	%	78%					
貯蔵日数	日	5日間					
貯蔵後の品質	気づいた点	寒さによる傷みが多かった。(特に関東133号)届いた時点で寒さにあたっていた？					
原料芋	水分	%					
	でん粉価	%					
	ショ糖	%					
試験条件	焼き時間	分	80分				
	焼き温度	℃	200℃				
焼きいも	色調	見た目の色	黄色	黄色	黄色	オレンジ黄色	黄色
	ホクホク感	◎・○・□・△・×	○	○	□	□	△
	食味	◎・○・□・△・×	○	◎	○	○	◎
	ブリックス	度	16.3	18	23.3	23.8	27.4
	水分	%					
	歩留まり	%					
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	◎	○	○	◎
コメント	九州163号・・・糖度が他に比べ低めであったが、形状が良く十分に焼き芋としておいしい。 九州161号・・・形状、食味とも高評価。ベニアズマと遜色なし。収量も多く期待大。 関東133号・・・食味、糖度とも高評価。貯蔵性はどうか？ 関東132号・・・色調がややくすむようだが、食味、糖度とも高評価。なんといっても多収量が魅力。貯蔵性は関東133号より良さそう。						