

# 品質評価項目「干しいも」

みかど農産株式会社

		指定品種				参考	
		九州156号	九州163号	関東132号	関東131号	泉13号	
産地							
調査年月日	年月日	平成22年1月6日～13日					
貯蔵温度	℃	15					
貯蔵湿度	%	60					
貯蔵日数	日						
貯蔵後の品質	気づいた点						
原料芋	水分	%					
	でん粉価	%					
	ショ糖	%					
試験条件	蒸し時間	分	90				
	蒸し温度	℃	97				
	カット厚	mm	10				
	干し時間	時間	168				
	試験開始日(1/6)	g	524	496	601	589	833
	5日後(1/11)	g	221	255	297	284	403
	7日後(1/13)	g	188	174	229	219	287
	目減り率(5日後)	%	42.2	51.4	49.4	48.2	48.4
	目減り率(8日後)	%	35.9	35.1	38.1	37.2	34.5
蒸し	肉色	見た目の色	黄	黄	黄	黄	淡黄
	肉質	粘・中・粉	粘	中	中	粘	粘
	繊維の多少	少・中・多	少	中	少	少	少
	食味	◎・○・□・△・×	○	△	○	◎	○
干しいも	カット面の変色	無・微・少・中・多	微	中	少	少	少
	色調	見た目の色	アメ色	アメ色	アメ色	アメ色	ややアメ色
	食味	◎・○・□・△・×	○	□	□	◎	○
	ブリックス	%	49	44	48	51	50
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	△	△	○	○
コメント	<p>九州156号・・・肉色、肉質ともに高品質。ブリックスも高く干しいもに加工しやすい。</p> <p>九州163号・・・若干変色が見られ、表面が少し硬く甘みも少ない。</p> <p>関東132号・・・若干変色が見られ、シロタが多くでた。甘みはあるが、変色が気になる。</p> <p>関東131号・・・肉色、肉質ともに高品質。粘り気が強く甘みも強い。少し黒く変色するのが気になる。</p> <p>九州156号と関東131号は従来の品種タマユタカや泉13号に比べても遜色の無いレベルであると思う。</p> <p>関東133号・・・試験が脱落。</p> <p>※ブリックスの測定方法:検体を10倍の清水で溶かし、糖度計で測定し、出た数値を10倍した。</p>						