

品質評価試験（大学いも）

用途:大学いも			試供系統			
			関東125号	関東129号	関東130号	
調査年月日			平成21年12月23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	
大学いも	色調	見た目の色	黄	濃色	黄	
	食感		やや粘質	やや粘質	やや粘質	
	褐変	無・微・小・中・大	小	小	微	
	食味	◎・○・□・△・×	△	○	○	
	適性判定	◎・○・□・△・×	△	○	○	

用途:大学いも			試供系統			
			関東131号	関東132号	関東133号	
調査年月日			平成21年12月23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	
大学いも	色調	見た目の色	黄	淡色	濃色	
	食感		粉質	粘質	粘質	
	褐変	無・微・小・中・大	無	小	小	
	食味	◎・○・□・△・×	◎	○	△	
	適性判定	◎・○・□・△・×	◎	○	△	

用途:大学いも			試供系統			
			九州161号	九州163号		
調査年月日			平成21年12月23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		
	揚げ温度	℃	170	170		
	揚げ時間	分	15	15		
大学いも	色調	見た目の色	黄	淡色		
	食感		やや粉質	粉質		
	褐変	無・微・小・中・大	無	微		
	食味	◎・○・□・△・×	○	◎		
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	◎		

大学いも評価

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	やや粘質	3	3	4	10
	関東128号	傷みが多く試験不能				
	関東129号	やや粘質	3	4	4	11
	関東130号	やや粘質	3	4	4	11
	関東131号	粉質	4	5	4	13
	関東132号	やや粘質	2	4	4	10
	関東133号	粘質	2	3	3	8
	九州161号	やや粉質	4	4	4	12
	九州163号	粉質	5	5	4	14