

平成23年1月17日

澁谷食品(株) 九州工場

加工適性評価・調査報告書

加工仕様:チップ(スライス状)

1.今年度は、生芋の到着後、テスト日まで日数がかかったが、評価項目で不可(×)はなかった。

2.全体的には、各品種共にコガネセンガンよりも優れた品種はなかった。

3.関東133号は、歩留が低く、コスト的な課題がある。

4.今回の供試系統では、九州164号の評価が最もよかった。

品種・系統名	九州153号	九州161号	九州164号	九州167号	関東133号	関東134号	コガネセンガン
形状特性	白皮 紡錘形	赤皮 長形	赤皮 長形	白皮 紡錘形	赤皮 紡錘形	赤皮 紡錘形	白皮紡錘条溝
水分	68.5%	60.2%	64.6%	63.9%	68.4%	67.4%	62.9%
糖度(BX)	10.4%	11.7%	12.0%	12.4%	11.2%	13.8%	10.3%
カット前重量(g)	3,000	2,700	2,118	2,400	3,800	2,300	4.921kg(日量)
カット後重量(g)	2,850	2,600	2,000	2,300	3,500	2,270	*****
カット歩留	95.0%	96.3%	94.4%	95.8%	92.1%	98.7%	*****
油温	155~160℃	155~160℃	160℃	150~155℃	160℃	150~160℃	160~170℃
揚げ時間	2分30秒	2分30秒	2分10秒	2分50秒~3分	2分40秒	2分20秒~3分	2分40秒~3分
仕上がり重量(g)	1,300	1,100	900	1,000	1,300	1,000	1970kg(日量)
歩留	43.3%	40.7%	42.5%	41.7%	34.2%	43.5%	40.0%
製品水分	3.8%	4.0%	3.9%	4.2%	4.2%	4.4%	2.7%
製品油分	12.7%	14.5%	15.0%	14.9%	16.2%	15.2%	11.2%
色合い	□	□	□	□	□	△	○
外観	□	□	○	□	□	□	○
褐変	□	□	□	△	□	□	○
食味	□	□	□	□	□	□	○
食感	△	△	□	□	□	□	○
適性判定	□	□	□	□	□	□	○

※ 評価設定 / ◎(たいへんよい) ○(良い) □(普通・可) △(やや劣る) ×(不可)



九州153号



九州161号



九州164号



九州167号



関東133号



関東134号