

## 23年度品質評価試験（焼きいも）

みかど農産株式会社

		供試系統							対照品種	
		関東135号	関東136号	九州169号	九州170号	九州164号	関東132号	九州161号	ベニアズマ	
産地		茨城	茨城	宮崎	宮崎	宮崎	茨城	宮崎	茨城	
調査年月日	年月日	平成24年1月23日								
貯蔵温度	℃	15℃								
貯蔵湿度	%	85%								
貯蔵日数	日	55日間								
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	焼き時間・温度	分 ℃	70分～80分 200℃							
	工程		焼成→冷却→袋詰め→凍結→冷凍保管→レンジ解凍、加熱→試験、試食							
焼きいも	色調	見た目の色	黄色	オレンジ	淡黄	淡黄	黄色	淡黄	黄色	黄色
	ホクホク感	◎・○・□・△・×	□	×	○	□	○	□	◎	□
	食味	◎・○・□・△・×	○	△	○	○	◎	○	◎	○
	ブリックス	度	30.9	27	23.7	26.7	29.4	23.4	27	31.5
	水分	%								
	歩留まり	%								
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	△	◎	◎	◎	◎	◎	◎
コメント	関東135号・・・形状が丸系でそろっており、糖度も高く、しっとりした食感のやきいもタイプ、多少繊維質が気になる。 関東136号・・・水分が多く、カロチン臭がある。 九州169号・・・形状、大きさがそろっており食味も良く、高評価。 九州170号・・・形状、大きさがそろっており食味も良く、高評価。 九州164号・・・今回は糖度も高く、形状が揃い、ホクホク感、食味良し、高評価。 関東132号・・・糖度がやや低いが、滑らかさがあり、食味もよく、多収で期待大。 九州161号・・・今回は糖度も高く、形状が揃い、ホクホク感、食味が良く、今回も高評価。									