

平成23年度品質評価試験

(有)興伸

品質評価項目 いもようかん

用途: 芋羊羹			試供系統			
			関東128号	関東135号	関東136号	
調査年月日			平成23年11月30日			
調理方法			皮をむき、蒸かし易いようにカット			
試験条件	蒸温度	℃	95	95	95	
	蒸時間	分	20	20	20	
加熱後	色調	見た目の色	黄緑	黄	オレンジ	
	褐変	無・微・小・中・大	小	微	中	

用途: 芋羊羹			試供系統			
			九州164号	九州169号	九州170号	
調査年月日			平成 23年 11月 22日			
調理方法			皮をむき、蒸かし易いようにカット			
試験条件	蒸温度	℃	95	95	95	
	蒸時間	分	20	20	20	
加熱後	色調	見た目の色	黄	黄緑	黄	
	褐変	無・微・小・中・大	微	無	微	

いもようかん 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128号	口どけ良好	5	5	4	14
	関東135号	色調、食味良好	4	5	5	14
	関東136号	ネットりして人参の風味	2	2	2	6
	九州164号	口どけ良好	4	3	5	12
	九州169号	食味が栗のようで良好	5	5	5	15
	九州170号	食味良好	4	5	4	13