

平成23年度品質評価試験

(有)興伸

品質評価項目 大学いも

用途:大学芋			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	
大学芋	色調	見た目の色	黄	黄	オレンジ	
	食感		粉質	やや粉質	粘質	
	褐変	無・微・小・中・大	無	無	小	
	食味	◎・○・□・△・×	◎	○	□	
	適性判定	◎・○・□・△・×	◎	○	△	

用途:大学芋			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30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	
大学芋	色調	見た目の色	黄	黄	黄	
	食感		粉質	やや粘質	やや粉質	
	褐変	無・微・小・中・大	微	微	無	
	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128号	粉質でホクホク感あり。さつまいもの風味(食味)が非常に良い。	5	5	4	14
	関東135号	やや粉質で食べやすいが、風味(食味)がやや不足。	4	4	5	13
	関東136号	粘質で大学芋用蜜との相性がやや不足。	2	2	2	6
	九州164号	粉質でホクホク感あり。さつまいもの風味(食味)良好。関東では好まれるタイプ。	5	4	5	14
	九州169号	やや粘質でのど越しが良い。現在好まれているネっとり感がある。	3	4	5	12
	九州170号	やや粉質であるが、食味が今ひとつ足りない。	4	3	5	12