

### 24年度品質評価項目「焼きいも」

		指定品種							比較対象		
		関東137号	九州171号	九州174号	関東135号	九州169号	九州170号	関東132号	紅はるか	ベニアズマ	
産地		茨城	宮崎	宮崎	茨城	宮崎	宮崎	茨城	茨城	茨城	
調査年月日	年月日	平成25年1月15日									
貯蔵温度	℃	15℃									
貯蔵湿度	%	85%									
貯蔵日数	日	21日間									
貯蔵後の品質	気づいた点										
原料芋	水分	%									
	でん粉価	%									
	シヨ糖	%									
試験条件	焼き時間	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	淡黄白	淡黄	黄色	淡黄	淡黄	淡黄	淡黄白	黄色
	ホクホク感	◎・○・□・△・×	△	◎	□	□	□	□	△	×	□
	食味	◎・○・□・△・×	○	△	○	○	◎	◎	○	○	○
	ブリックス	度	37.1	18.3	31.5	41.6	32.4	41.5	35.9	36.9	23.5
	水分	%									
	歩留まり	%									
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	△	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎
コメント	<p>関東137号・・・色、味、食感もしっかりしていて糖度も高くおいしいです。</p> <p>九州171号・・・ホクホクしているが今回は糖度が低いまひとつ。</p> <p>九州174号・・・果肉が滑らか形状も良くおいしいです。</p> <p>関東135号・・・形状が丸系でそろっており、糖度も高くおいしいです。多少繊維質が気になります。</p> <p>九州169号・・・形状が良く大きさも揃っており食味も良く高評価です。</p> <p>九州170号・・・形状が良く大きさも揃っており食味も良く高評価です。</p> <p>関東132号・・・前年は糖度がいまひとつでしたが、今回は糖度も高く食味も良く多収で高評価です。</p>										