

品質評価項目「干しいも」

		指定品種				対象品種	
		九州171号	関東138号	関東137号	関東133号	イズミ	
産地							茨城
調査年月日	年月日	平成24年12月28日～平成25年1月6日					
貯蔵温度	℃	15					
貯蔵湿度	%	60					
貯蔵日数	日	20					
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	蒸し時間	分	90				
	蒸し温度	℃	97				
	カット厚	mm	10				
	干し時間	時間	202				
	試験開始日(12/28)	g	459	449	496	501	526
	5日後(1/1)	g	264	271	299	308	324
	10日後(1/6)	g	168	172	184	193	198
	目減り率(5日後)	%	57.5	60.4	60.3	61.5	61.6
目減り率(10日後)	%	36.6	38.3	37.1	38.5	37.6	
蒸し	見た目の色	黄	オレンジ	黄	黄	淡黄	
	肉質	粘・中・粉	粉	やや粘	粘	粘	
	繊維の多少	少・中・多	多	多	中	少	
	食味	◎・○・□・△・×	×	△	□	○	○
干しいも	カット面の変色	無・微・少・中・多	多	中	少	少	無
	色調	見た目の色	ややアメ色	オレンジ	あめ色	あめ色	ややアメ色
	食味	◎・○・□・△・×	×	△	□	○	○
	ブリックス	%	36	41	49	52	51
	適性判定	◎・○・□・△・×	×	×	□	○	○
コメント	<ul style="list-style-type: none"> <li>九州171号は、かなり粉質で硬くなってしまい、干し芋には不向きであると感じます。</li> <li>関東138号は、オレンジ色になり、甘味、粘度はあるが少し硬くなってしまいました。</li> <li>関東137号は、色味は良いが少し繊維が多くやはり硬めになってしまいました。</li> <li>関東133号は、色味、甘味は良いがカット面が少し硬く繊維も多く感じました。</li> </ul>						