

品質評価報告書

用途:大学芋			試供系統			
			関東135号	関東137号	九州164号	九州169号
調査年月日			平成24年11月5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	20
	揚げ温度		170	170	170	170
	揚げ時間	分	15	15	15	15
大学芋	色調	見た目の色	黄色	オレンジに黄色	黄色	黄色
	食感	・・・・×				
	褐変	無・微・小・中・大	無	微	無	微
	食味	・・・・×				
	適性判定	・・・・×				

用途:大学芋			試供系統			対象品種
			九州171号	九州173号	九州174号	紅小町
調査年月日			平成24年11月5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	20
	揚げ温度		170	170	170	170
	揚げ時間	分	15	15	15	15
大学芋	色調	見た目の色	淡い黄色	紫色	黄色	黄色
	食感	・・・・×				
	褐変	無・微・小・中・大	無	不明	微	微
	食味	・・・・×				
	適性判定	・・・・×				

大学芋評価

不良 良
評価方法:1・2・3・4・5

	系統(品種)名	食感	食味	色(褐色)	総合点	
供試系統	関東135号	粘質	4	4	5	13
	関東137号	粘質で甘い	4	5	4	13
	九州164号	粘質で甘い	4	5	5	14
	九州169号	粘質で甘い	4	5	4	13
	九州171号	粉質でのど越しが良い	5	4	5	14
	九州173号	粘質	3	3	不明	6
	九州174号	粉質	4	4	4	12
対象品種	紅小町	粉質でのど越しが良い	5	5	4	14

用途:大学芋			試供系統
			紅小町
調査年月日			平成24年11月5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
	揚げ温度		170
	揚げ時間	分	15
大学芋	色調	見た目の色	黄
	食感	・ ・ ・ ・ ×	
	褐変	無・微・小・中・大	無
	食味	・ ・ ・ ・ ×	
	適性判定	・ ・ ・ ・ ×	

大学芋評価

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	紅小町	粉質	5	4	5	14