

H25年度品質評価項目「焼きいも」

みかど農産(株)

		指定品種				比較対象	
		関東139号	関東137号	九州169号	九州170号	ベニアズマ	
産地		茨城	茨城	宮崎	宮崎	茨城	
調査年月日	年月日	平成26年1月10日					
貯蔵温度		15					
貯蔵湿度	%	85%					
貯蔵日数	日	30日間					
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	焼き時間 温度	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	黄色	淡黄	淡黄	黄色
	ホクホク感		・・・x				
	食味		・・・x				
	ブリックス	度	23.1	24.9	19.9	22	22.5
	水分	%					
	歩留まり	%					
	適性判定		・・・x				
コメント	<p>関東139号は食感がなめらかで口当たりが良い。                  関東137号はホクホク感があり、色がきれい。多収が魅力。                  九州169号は形状、はだはきれいだがパサパサ感がある。前シーズンの方がホクホクで甘さもありません。                  九州170号は形状、はだはきれい。ホクホク感と言うよりパサパサ感。前シーズンの方が甘くておいしい。</p>						