

「ペースト」テスト結果

| | | 関東138号 | | 九州170号 | | 九州175号 | |
|------|-------------------------|---|---|--|---|---|---|
| 生芋 | 図 |  |  |  |  |  |  |
| | 状態 | 形状は棒状。外皮紅色。ひよる長い物が多かった。肉質紅色。 | | 形状は小さい物が多かった。外皮紅色。肉質白。 | | 形状は紡錘状。小さい物多し。外皮白。肉質白。 | |
| ペースト | 図 |  | |  | |  | |
| | 比較芋 | 紅ハヤト | | 紅はるか | | 黄金千貫 | |
| | 糖度 | 23.8% | | 25.6% | | 37.5% | |
| | 糖度 | 18.1% | | 54.1% | | 39.8% | |
| | 状態 | べっちゃりした感じ。状態はつながっていた。 | | 一番、つながっていなかった。触ると、ポロポロと崩れる。 | | 状態は、つながっていた。 | |
| 評価 | 安納紅のような味がする。 | | ホクホクしている。塩を振りかけたい。甘みがない。 | | 今回の評価芋で1番オーソドックスな感じがする。 | | |
| 生地 | | 関東138号 | 紅ハヤト | 九州170号 | 紅はるか | 九州175号 | 黄金千貫 |
| | 図 |  | |  | |  | |
| | 糖度 | 36.8% | | 38.5% | | 39.6% | |
| | 糖度 | 32.6% | | 46.4% | | 38.7% | |
| | 比重 | 0.97 | | 0.97 | | 0.93 | |
| 比重 | 0.97 | | 0.97 | | 0.96 | | |
| 温度 | 13.6 | | 14.6 | | 14.8 | | |
| 温度 | 14.8 | | 15.8 | | 16.8 | | |
| 状態 | 生地状態は、一番水っぽい。流動性一番高い。 | | 流動性は余りない。 | | 白系統では、一番柔らかい感じ。 | | |
| | 保水性がよく、しっかりとっている。流動性高い。 | | 一番、粘質。 | | ジェラード状。 | | |