

品質評価報告書

芋ようかん

用途: 芋羊羹			試供系統			
			関東139号	九州164号	九州169号	九州171号
調査年月日			平成25年12月2日			
調理方法			皮をむき、蒸かし易いようにカット			
試験条件	蒸温度		95	95	95	95
	蒸時間	分	20	20	20	20
加熱後	色調	見た目の色	淡い黄色	黄	淡い黄色	淡い黄色
	褐変	無・微・小・中・大	微	微	微	微
	食味	・ ・ ・ ・ ×				
用途: 芋羊羹			試供系統			
			九州173号	紅小町		
調査年月日			平成25年12月2日			
調理方法			皮をむき、蒸かし易いようにカット			
試験条件	蒸温度		95	95		
	蒸時間	分	20	20		
加熱後	色調	見た目の色	紫(小豆色)	淡い黄色		
	褐変	無・微・小・中・大	不明	微		
	食味	・ ・ ・ ・ ×				

芋ようかん評価

不良 良

評価方法: 1・2・3・4・5

	系統(品種)名	食感	食味	色調	総合点	
供試系統	関東139号	やや粘質で甘みが強い	3	4	4	11
	九州164号	やや粘質	3	4	5	12
	九州169号	やや粘質	4	3	4	11
	九州171号	やや粘質	3	3	4	10
	九州173号	粘質	2	3	4	9
比較対象品種	紅小町	粉質	5	4	4	13