

品質評価項目「干しいも」

みかど農産(株)

評価試験設定条件		指定品種	指定品種	自主品種(参考)		
		関東140号	関東142号	タマユタカ	イズミ	
調査年月日	年月日	平成27年1月5日～12日				
貯蔵温度		15	15			
貯蔵湿度	%	60	60			
貯蔵日数	日	40	40			
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	90		
	蒸し温度		97	97		
	カット厚	mm	10	10		
	干し時間	時間	72	72		
	試験開始日(1/5)	g	416	412	823	655
	5日後(1/10)	g	230	223	399	361
	8日後(1/12)	g	129	134	210	202
	目減り率(5日後)	%	55.3	54.1	46	55.1
	目減り率(7日後)	%	31.0	32.5	28	30.8
蒸し	肉色	見た目の色	黄	黄	淡黄	淡黄
	肉質	粘・中・粉	粘	粘	粘	粘
	繊維の多少	少・中・多	少	少	中	少
	食味	・・・・x				
干しいも	カット面の変色	無・微・少・中・多	多	少	微	無
	色調	見た目の色	アメ色	アメ色	薄いアメ色	ややアメ色
	食味	・・・・x				
	ブリックス	%	43	46	40	49
	適性判定	・・・・x				
コメント	<p>新品種関東140号は、干し芋にした時にカット面に変色はありましたが、食味も良くアメ色の美味しそうな干し芋になりました。</p> <p>芋の形状が良く干し芋製造作業性が良いと思います。</p> <p>新品種関東142号は、カット面の変色もなくアメ色の美味しそうな干し芋になりました。</p> <p>関東142号は干し芋に向く品種だと思います。</p>					