

平成26年度 かんしょ品質評価試験報告書

(有)フェスティバロ社

目的

2種のかんしょ(関東141号、九州175号)を用いて、菓子原料としての適性試験を下記の点に関して実施した。

< 実施試験内容 >

- (1)生芋の評価
- (2)ペーストの評価
- (3)菓子の評価

< 試験実施期間 >


- 平成26年11月22日 (1)生芋の評価
- 平成26年11月22日 (2)ペーストの評価
- 平成27年1月9日 (3)菓子の評価

方法

供試品種(関東141号、九州175号)の、生芋の形状、特性を評価した。  
また、皮むき後にペースト作りを実施し、糖度、水分量、食味を評価した。  
さらに、それらのペーストにより、菓子製造を実施し、形状、風味検査を実施した。





結果

(1)生芋の評価(表1)





品種	品種写真	特性
新規品種 関東141号		外皮白い。外皮はつるっとしている。肉質は白い。
継続品種 九州175号		外皮は白い。外皮はくぼみあり。肉質は白い。

(2)ペーストの評価(表2)

はじめに、供試品種(関東141号、九州175号)は、生芋の皮剥き後、蒸し作業を行い、ミンチ機にかけて製造した。  
また、生芋以外の各種原料は投入しない無糖状態に仕上げた。  
その後、関東141号はラブリー仕立て、九州175号は焼き菓子仕立て(ハイカライモ風)に仕上げた。

品種	写真	食味	糖度(%)	水分量(%)	
新規品種	関東141号(無糖ミンチ)		色が緑色。少し粘りがある。	33	66.1
	関東141号(ラブリー仕立て)		色が薄緑色。少し粘りがある。	47.2	53.1
比較品種	黄金千貫(無糖バルパー)		色が白色。ぱさぱさしている。	25.6	65.3
	黄金千貫(ラブリー仕立て)		色が白色で滑らか。	46.1	51.4

新規品種関東141号は、レアケーキの主原料黄金千貫と比較し、レアケーキに仕上げた。

		品種	写真	食味	糖度 (%)	水分量 (%)
焼き菓子 (ハイカライモ風) 仕上げ	継続品種	九州175号(無糖ミンチ)		色が白色。ぱさぱさしている。粒子が細かい。ジャガイモのような風味。	25	69.7
		九州175号(ハイカライモ仕立て)		クリーム色。粘りがある。	52.5	51.4
	比較品種	黄金千貫(無糖パールパー)		色が白色。ぱさぱさしている。	25.6	65.3
		黄金千貫(ハイカライモ仕立て)		クリーム色。少し粘りはあるが滑らか。	59.9	50.5

継続品種九州175号は、焼き菓子(ハイカライモ風)の主原料黄金千貫と比較し、焼き菓子に仕上げた。

(3) 菓子の評価(表3)

レアケーキ仕立て

品種	色	香り	食感	備考	総合結果
関東141号	薄緑	4	粘りあり	口あたりが悪い。	2
黄金千貫	黄色	5	しっとり	なめらか。	5

焼き菓子(ハイカライモ風)仕立て

品種	色	香り	食感	備考	総合結果
九州175号	こげ茶色	5	ふんわり	軽い食感で口当たりが非常に良い。	5
黄金千貫	こげ茶色	5	しっとり	口当たりが良い。	4

評価方法

1 2 3 4 5  
不良 ← 普通 → 良