

品質評価報告書		いもようかん		(株)川小商店			
用途:いもようかん				試供系統			
				関東143号	九州181号	九州182号	あいこまち
調査年月日				平成27年11月23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	°C	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	白色	淡い黄色	淡い黄色	
	褐変	無・微・小・中・大	小	微	微	微	
	食感	◎・○・□・△・×	□	□	△	○	
	食味	◎・○・□・△・×	□	□	□	◎	
いもようかん評価				不良← →良 評価方法:1・2・3・4・5			
	系統(品種)名	食感		食味	褐変	総合点	
供試系統	関東143号	しづみ強		3	3	9	
	九州181号	ぼそぼそしてのど ごし悪い		3	3	8	
	九州182号	しっとりしている		2	3	8	
比較対象品種	あいこまち	粘質		3	4	11	