

3-(4)-2 品質評価試験結果 (評価点追記版)

(有)アグリプロセス宮崎

品目	分析項目	比較基準品種		評価対象品種						
		高系14号	ベにはるか	九州186	九系332	関東143	関東145	九系341	九系334	
生芋特徴	計 状	紡錘形・長	紡錘形・長	紡錘形・丸	紡錘形・丸	紡錘形・長	表皮脈あり	紡錘形・長	中太形	
	表皮色	赤紫	赤紫	淡赤紫	赤紫	薄赤紫	薄赤紫	薄赤紫	褐色赤紫	
	果肉色	薄黄	薄黄	濃黄	淡黄	淡黄	淡黄	橙色	斑薄紫	
	水分値(%)	61.9	58.3	68.2	63.3	59.3	64.8	65.2	68.3	
	Bx(%)	13.0	16.4	9.0	9.6	10.7	12.5	8.7	10.1	
皮付ダイス	サイズ	10mm角								
	加熱温度	99℃								
	時間	2'20"								
	水分値(%)	69.5	70.9	70.7	62.6	68.6	69.9	69.5	66.4	
	Bx(%)	12.4	14.3	15.0	12.5	13.8	12.3	12.0	11.3	
	硬さ	□	△ <高系	○ ≥高系	□ ≤高系	□ ≒高系	□ ≒高系	□ ≒高系	□ ≒高系	□ ≒高系
	果肉色調	□	△ <高系	◎ ≧高系	□ ≥高系	△ <高系	◎ ≧高系	□ ≒高系	△ ≪高系	
	風味	□	◎ ≧高系	○ ≤高系	○ >高系	□ ≥高系	○ >高系	○ >高系	○ ≧高系	
	総合評価	□	△	◎	□	□	○	○	□	
	特徴	(比較基準)	表皮が弱く果肉色も高系より薄い	表皮凹凸少ない形状良好	≒高系14	果肉色が一般的にくすんだ薄黄色	皮むき後の変色が早い表皮脈有難	表皮凹凸少ないが片太り難	彩紫より色薄、甘味は優るがパープルスweetには劣る	
	総評	色目・硬さを優先するダイスカット製品では、「九州186」が断トツの高評価結果となった。「関東145」も良好であったが、生芋の形状面と変色の発生が「難」と判断された。								
蒸ペースト	加熱温度	100℃								
	時間	7'30"								
	裏漉し	φ1.2mm								
	水分値(%)	64.9	63.5	64.1	64.1	63.5	66.3	64.0	62.7	
	Bx(%)	13.2	16.2	18.0	15.0	16.5	18.3	13.2	13.8	
	果肉色調	□	△ <高系	◎ ≧高系	○ ≥高系	△ <高系	◎ ≧高系	□ ≒高系	△ ≪高系	
	風味	□	◎ ≧高系	○ ≥高系	○ >高系	□ ≥高系	○ >高系	○ >高系	○ ≧高系	
	総合評価	□	□	◎	○	□	○	○	□	
	特徴	(比較基準)	甘味度は高いが色調が薄黄	橙色がかった濃い黄色	色調・風味共に良好、蒸し加熱適合高	くすんだ緑系の色調、柔らかい	栗系の粉質感あり 表皮層の変色目立つ	変色度合いも低く、蒸し加熱適合性高い	薄い赤紫色	
	総評	「九州186」は若干橙色掛かった色調がペーストの旨さを引き立てるかのようにもあり、非常にバランスのとれた評価のなった。今後、個体差や収穫特性・貯蔵性に興味あり。								
焼ペースト	加熱温度	210℃/220℃								
	時間	60'00"								
	裏漉し	φ1.2mm								
	水分値(%)	66.0	63.0	66.0	63.3	56.3	58.3	55.1	60.4	
	Bx(%)	21.3	30.0	28.5	24.0	24.9	25.8	27.9	21.9	
	果肉色調	□	○ ≥高系	◎ ≧高系	○ ≥高系	□ ≒高系	□ ≒高系	△ <高系	△ ≪高系	
	風味	□	◎ ≧高系	◎ ≧高系	□ ≤高系	□ ≤高系	△ <高系	○ >高系	○ ≧高系	
	裏漉し適性	□	□ ≒高系	○ >高系	□ ≒高系	△ 繊維：多	○ 繊維：少	△ 繊維：最多	△ ≪高系	
	総合評価	□	○	◎	□	□	□	□	□	
	特徴	(比較基準)	糊化特性：高く、粉質感：低く、甘味度：最も高	甘味度：高く、色調：濃い目、適性良好	若干パサパサ感あり	パサパサ感あり、他は高系似	繊維質は少ないが、えぐ味感あり	甘味度高く、橙色調良好、繊維多いのが難	彩紫同様滑らかさに欠ける	
総評	焼芋試験においても「九州186」が最も高い評価結果となった。近年の消費者嗜好の高いベにはるかや安納芋の特性を兼ね備えたタイプとも言える。									

評価点：◎、○、□、△、×の5ランク方式

試験分析実施日：平成28年12月13～14日