

## 2016年 対照品種加工適正品質評価報告書

### 1. 目的

対照品種ベニアズマ（北海道産、茨城県産、鹿児島県産）について「芋ようかん」を製造し品質適正について評価を行った。

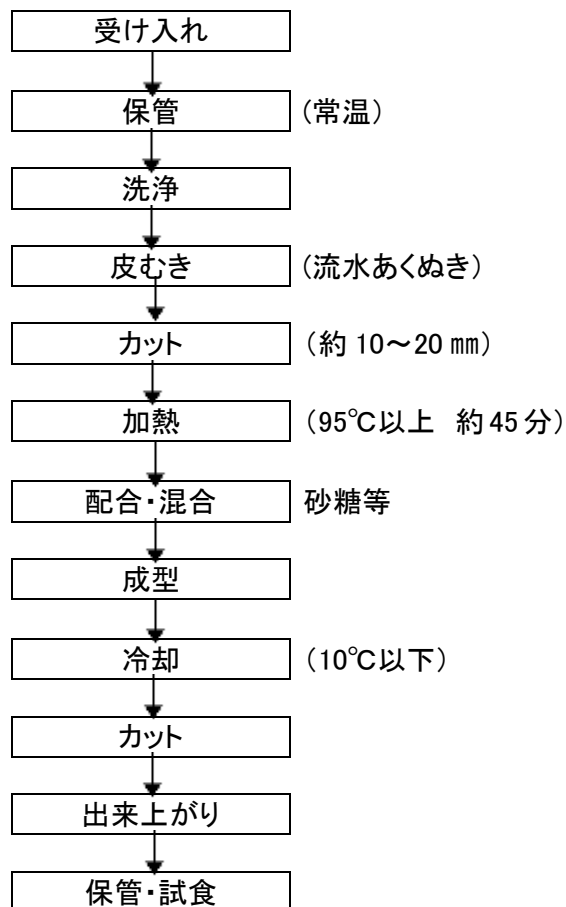
○対照品種：ベニアズマ（北海道帯広市産、茨城県銚田市産、鹿児島県大崎町産）

### 2. 試作及び評価方法

(1) 期間：2016年11月受け入れの後、11月17日手作りにて製造した。

11月18日から試食（官能検査等）を行い評価した。

(2) 製造条件：作業フロー



(3) 品質評価試験 平成 28 年 11 月 18 日

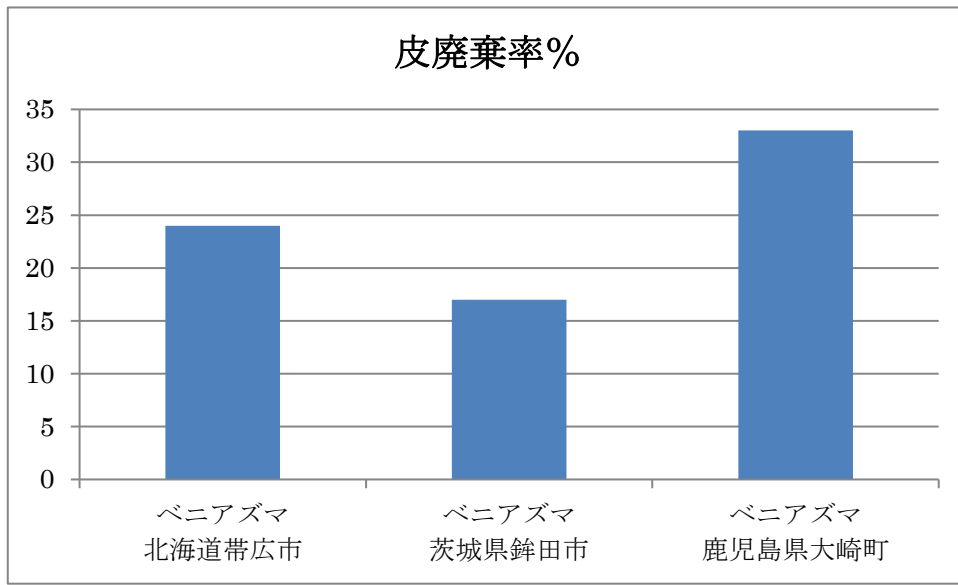
(甘藷の色)

		ベニアズマ 北海道産	ベニアズマ 茨城県産	ベニアズマ 鹿児島県産
肉の色	皮の色	赤 	赤紫 	赤茶 
	加熱前	黄白 	淡黄 	淡黄 
	加熱後	淡黄色 	黄色 	暗黄色 
芋ようかん	緑暗色 	淡黄色 	緑暗色 	




- ・ベニアズマ北海道産は加熱し配合・混合作業を始めた後すぐに変色し始めた。

(皮廃棄率)

	ベニアズマ 北海道帯広市	ベニアズマ 茨城県銚田市	ベニアズマ 鹿児島県大崎町
皮廃棄率%	24%	17%	33%



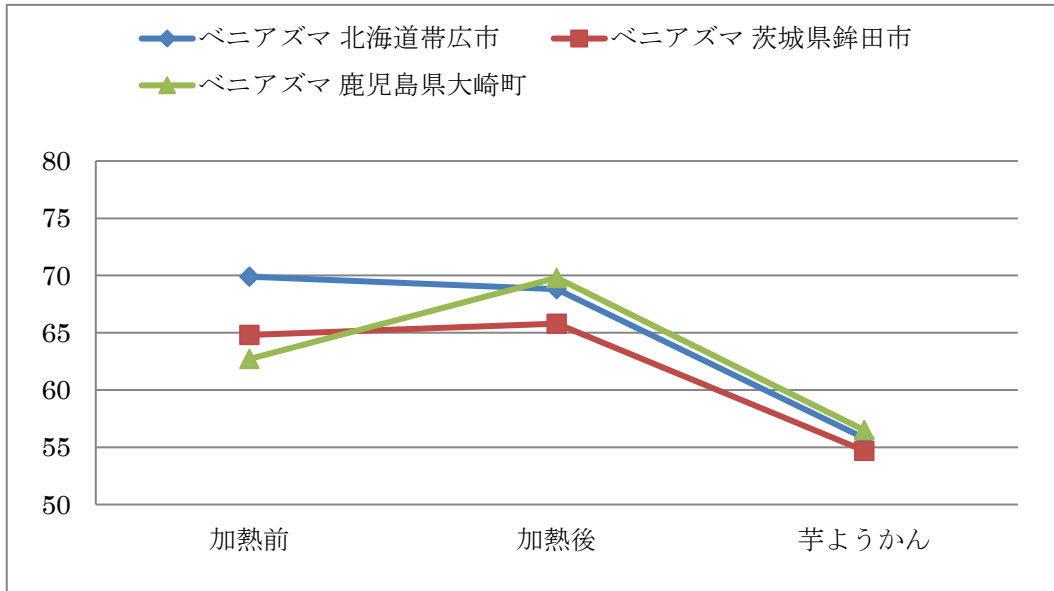
(変色)

	ベニアズマ 北海道帯広市	ベニアズマ 茨城県銚田市	ベニアズマ 鹿児島県大崎町
	有	なし	有
すりおろしの 上澄み液 (約 10 分後)			

変色の程度 北海道産 > 鹿児島県産 >> 茨城県産 (変色なし)

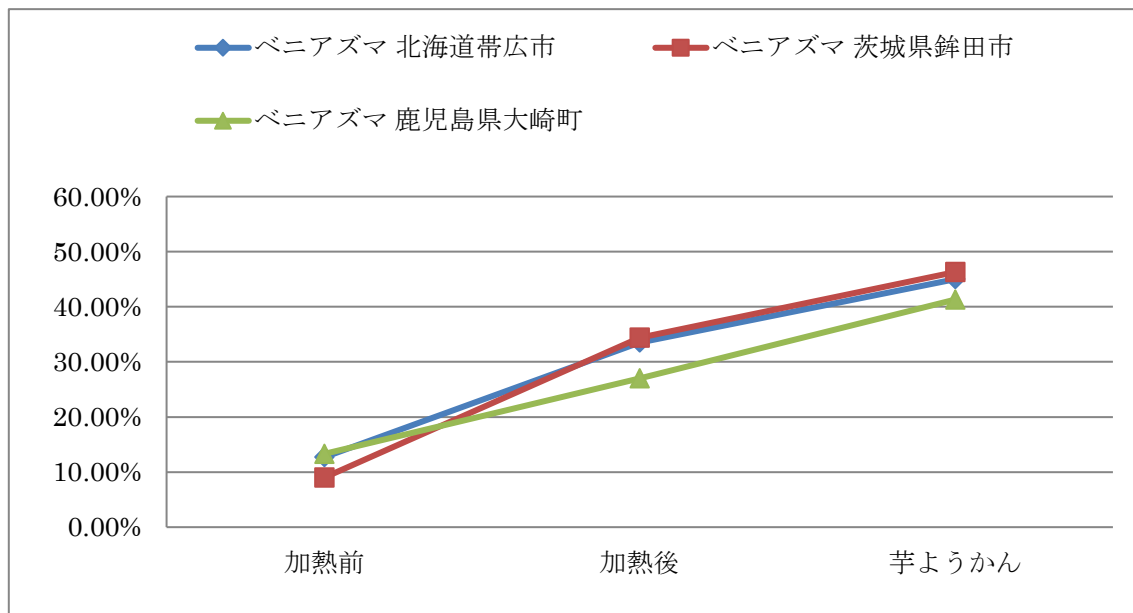
(水分)

	ベニアズマ 北海道帯広市	ベニアズマ 茨城県銚田市	ベニアズマ 鹿児島県大崎町
加熱前	69.9%	64.8%	62.7%
加熱後	68.8%	65.8%	69.8%
芋ようかん	55.8%	54.7%	56.5%



(Brix%)

	ベニアズマ 北海道帯広市	ベニアズマ 茨城県銚田市	ベニアズマ 鹿児島県大崎町
加熱前	12.7%	9.0%	13.3%
加熱後	33.5%	34.4%	27.0%
芋ようかん	45.0%	46.3%	41.3%



(4) 官能検査 (試食アンケート調査結果)

調査数 : 製造部門(工)22名、営業管理部門(本社)35名 合計57名  
 項目 : 外観、色、味、かおり、硬さ、ホクホク感、総合評価(合計点)  
 採点の着眼点: 5=非常に良い  
 4=かなり良い  
 3=良くも悪くもない  
 2=かなり悪い  
 1=非常に悪い

① 評価(平均値)

所属	ベニアズマ 北海道産			ベニアズマ 茨城県産			ベニアズマ 鹿児島県産		
	工場	本社	計	工場	本社	計	工場	本社	計
外観	2.32	1.97	2.11	3.41	3.89	3.70	2.32	2.00	2.12
色	1.86	1.86	1.86	3.68	3.77	3.74	2.32	2.31	2.32
味	2.55	2.94	2.79	3.36	2.89	3.07	2.86	3.37	3.18
かおり	2.64	2.89	2.79	3.36	2.71	2.96	2.86	3.03	2.96
硬さ	1.59	1.80	1.72	3.18	3.09	3.12	3.00	3.20	3.12
ホクホク感	1.55	1.77	1.68	4.14	3.40	3.68	3.59	3.77	3.70
総合	12.50	13.23	12.95	21.14	19.74	20.28	16.95	17.69	17.40
コメント	① 水っぽい、ねっちょり ② 見た目悪すぎる、味も良くなかった ③ 色が悪く渋味が強い、水っぽい、風味が薄い ④ かなり軟かいため形が保ちにくい ⑤ 色が暗く非常に軟らかい			① なぜか薬臭い ② きれいな色でホクホクしていて、ソツがない感じがした ③ ホクホク感、風味がいい ④ 全体的にまとまりがある			① ぼろぼろするけど悪くない ② 美味しかった ③ 見た目も味もあまり好みではない ④ ホクホク感、風味がいい		

② 考察

・ベニアズマ3種のうち北海道産は全ての項目で平均の3点を下回る結果となった。茨城県産の評価が最も高く、項目ごとに比較してもバランスが取れていた。鹿児島県産は項目ごとで見ると他の項目に比べ色、外観の評価が低い結果となった。

検体記号	項目	平均値	検体記号	項目	平均値	検体記号	項目	平均値
北海道産	外観	2.11	茨城県産	外観	3.70	鹿児島県産	外観	2.12
	色	1.86		色	3.74		色	2.32
	味	2.79		味	3.07		味	3.18
	かおり	2.79		かおり	2.96		かおり	2.96
	硬さ	1.72		硬さ	3.12		硬さ	3.12
	ホクホク感	1.68		ホクホク感	3.68		ホクホク感	3.70

