

かんしょ品質評価研究会 平成30年度品質評価試験「焼きいも」(JAなめがた)

		指定品種					比較対象	
		関東144号	関東149号	関東150号	関東151号	作系58	ベニアズマ	
産地		関東	関東	関東	関東	関東	茨城	
調査年月日	年月日	平成30年11月12日						
貯蔵温度	℃	常温湿度保管(室内) ※配送後						
貯蔵湿度	%	常温湿度保管(室内) ※配送後						
貯蔵日数	日	約7日 ※配送後						
貯蔵後の品質	気づいた点	特になし。						
原料芋	水分	%						
	でん粉価	%						
	ショ糖	%						
試験条件	焼き時間 温度	分 °C	75分~120分 200°C					
	工程		焼成→食味試験					
指定品種		関東144号	関東149号	関東150号	関東151号	作系58	ベニアズマ	
焼きいも	色調	見た目の色	淡黄	淡黄	濃黄	白	黄	黄
	ホクホク感	◎・○・□・△・×	×	△	□	△	◎	○
	食味	◎・○・□・△・×	○	◎	△	×	△	□
	ブリックス	%	38.3	34.1	40.4	35.7	36.2	35.0
	水分	%	—	—	—	—	—	—
	歩留まり	%	—	—	—	—	—	—
	適性判定	◎・○・□・△・×	◎	□	△	△	△	□
コメント	関東144号:肉色の見た目が良い。 関東149号:甘くて食味が良いが、肉色がぼけている。(黄色か橙色かが判断できず、中途半端。) 関東150号:肉色が濃く、見た目が良いが、甘さ、食感に特色がない。 関東151号:肉色が白く、食味が劣る。 作系58 :粉質で今の時期の焼き芋には向かないが、長期貯蔵した時の食味が知りたい。							

関東144



関東150号



関東149



関東151号



作系58号



ベニアズマ

