

平成30年度 かんしょ品質評価試験結果報告

(有)アグリプロセス宮崎

● 対象品種

- ◇ 1年目 作系58
- ◇ 2年目 九州192 (弊社での試験は初年度)
- ◇ 3年目 九州186
- ◇ 比較品種 高系14号(ことぶき)、ベにはるか

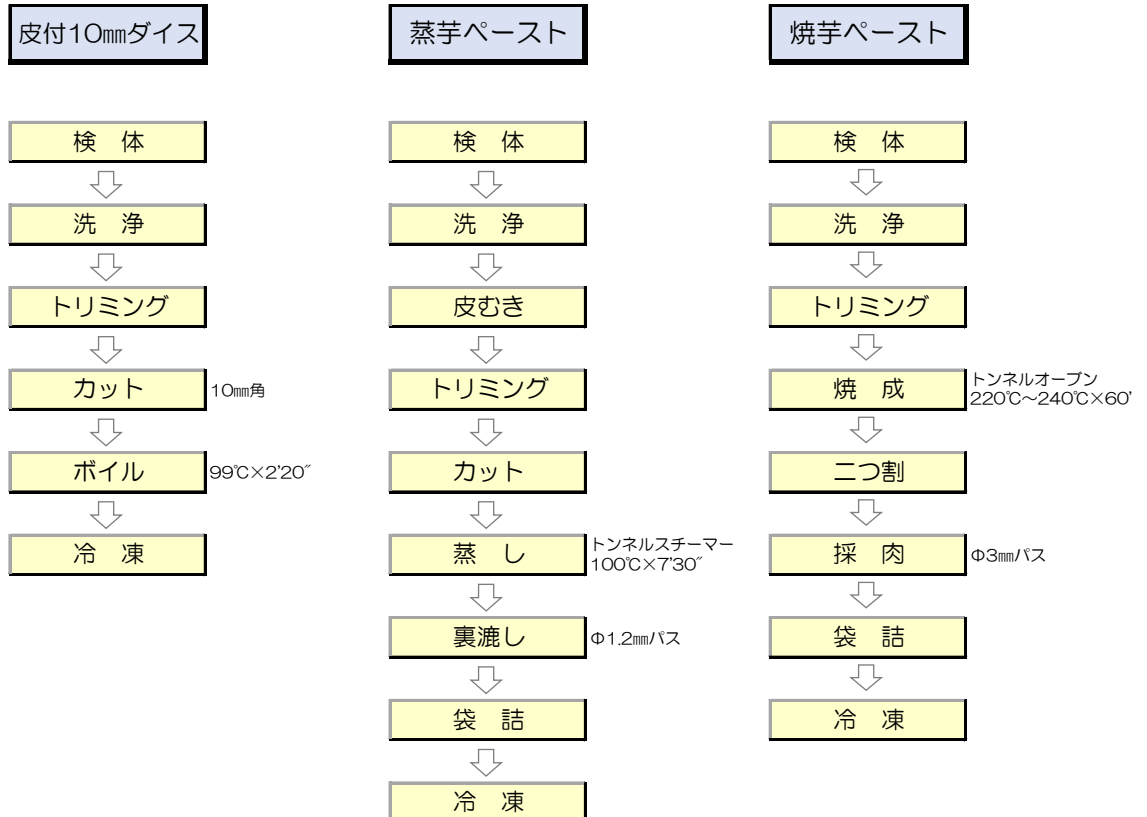
● 検体受入日

- ◇ 作系58 → 平成30年11月08日
- ◇ 九州186、九州192 → 平成30年11月12日

● 試験実施日

- ◇ 皮付10mmダイス 平成30年11月23日
- ◇ 蒸芋ペースト 平成30年11月28~29日
- ◇ 焼芋ペースト 平成30年11月20日

● 試験レシピ



品質評価試験結果

品目	分析項目	比較基準品種		評価対象品種		
		高系14号	べにはるか	九州186 ⁽³⁾	九州192 ⁽²⁾	作系58 ⁽¹⁾
生芋	形状	紡錘形/長	紡錘形/長	紡錘形/片太り	紡錘形/丸・長	紡錘形/丸・長
	表皮色	赤紫	赤紫	淡赤紫	淡赤紫	赤紫
	果肉色	薄黄	薄黄	薄橙黄	薄橙黄	薄黄
	水分値(%)	69.0	66.2	65.0	66.4	63.9
	Bx(%)	9.3	11.6	10.7	12.0	14.1
	総評	今期の提供検体での評価では、形状については比較2品種より評価3品種（九州186、九州192、作系58）ともによく基本紡錘形で、表皮面の凹凸が少なく加工特性的には上質系、外皮色はオレンジ系に近いやや薄めの赤紫色となっている。				
皮付ダイス	サイズ	10mm角				
	加熱温度	99℃				
	時間	2'20"				
	水分値(%)	71.5	70.5	66.5	67.3	66.2
	Bx(%)	10.2	13.6	13.5	12.4	14.0
	硬さ	□ (比較基準)	□ ≥ 高系	○ > 高系	□ ≒ 高系	○ > 高系
	果肉色調	□ (比較基準)	□ ≥ 高系	◎ > 高系	□ ≥ 高系	○ > 高系
	風味	□ (比較基準)	○ > 高系	◎ > 高系	□ ≥ 高系	□ ≥ 高系
	特徴	(比較基準)	表皮が弱く皮付製品不向き 果肉色も高系同等 個体差あり	表皮凹凸少なく形状良好 濃い色調・風味高く カット品に好適	表皮凹凸少なく形状は良好 色調・風味ともに高系同等 特徴薄い	表皮凹凸少なく形状良好 果肉色調は高系より濃く 風味もやや高い
	総評	やはり「九州186」が3年目の評価でもダントツ感あり。原料形状でも煮崩れ無く良好、風味・色調的にも好適と評価。「作系58」は色調・風味ともに高系14号類似系であるが、幾分優れているとの評価で次年度評価が楽しみと言える。「九州192」は特徴があまり無く普通評価となった。				
蒸ペースト	加熱温度	100℃				
	時間	7'34"				
	裏漉し	Φ1.27mmメッシュパス				
	水分値(%)	68.4	65.6	63.8	64.2	61.8
	Bx(%)	13.5	15.9	18.9	16.5	17.1
	果肉色調	□ (比較基準)	△ < 高系	◎ ≫ 高系	□ ≥ 高系	○ > 高系
	風味	□ (比較基準)	○ > 高系	◎ ≫ 高系	□ ≒ 高系	○ > 高系
	裏漉し適性	□ (比較基準)	△ < 高系	□ ≤ 高系	◎ ≫ 高系	□ ≒ 高系
	特徴	(比較基準)	やはり色調が可視的に弱く 蒸しっぽさが出ない	前処理の剥皮が容易で色調 風味ともに高評価	意外に繊維質が少なく 裏漉し適性高評価 きんとん系に好適タイプ	水分値の影響か？バサバサ 感評価あり
	総評	「九州186」が裏漉し適性ではいい評価では無かったが、色合い・風味で最も高い評価となった。今期初めての「九州192」が裏漉しが通りやすく、繊維質が少ない為 昔ながらの栗きんとんペースト用には好適と思われる。「作系58」は比較検体「高系14号」よりは風味・色調とも高い評価となったが、秀でるほどの結果は得られなかった。				
焼ペースト	加熱温度	220℃/240℃				
	時間	60'00"				
	裏漉し	なし(φ3mmメッシュパスミンチ)				
	水分値(%)	65.6	66.1	66.3	65.7	62.8
	Bx(%)	23.8	27.0	28.8	28.9	26.9
	果肉色調	□ (比較基準)	△ < 高系	◎ ≫ 高系	○ > 高系	△ ≤ 高系
	風味	□ (比較基準)	○ > 高系	◎ ≫ 高系	□ ≥ 高系	○ > 高系
	特徴	(比較基準)	検体の個体差か？糊化特性 が顕著には得られなかった	しっとり系で高い風味は、 今期も同様の評価となった	全般的に高系と類似した評 価となった。	ホクホク感の評価はあるが 色調が黄色味が薄く不評
	総評	「九州186」が「高系14号」のホクホク感とは異なりいい意味でのほど良いねっとり感と風味の高さで高評価となる。				

評価点：◎、○、□、△、×の5ランク方式 【 評価基準（高系14号）：□ 】

試験分析実施日：平成30年11月20日～29日
















品質評価試験結果

品目	分析項目	比較基準品種		評価対象品種		
		高系14号	べにはるか	九州186 ⁽³⁾	九州192 ⁽²⁾	作系58 ⁽¹⁾
生芋	形状	紡錘形/長	紡錘形/長	紡錘形/片太り	紡錘形/丸・長	紡錘形/丸・長
	表皮色	赤紫	赤紫	淡赤紫	淡赤紫	赤紫
	果肉色	薄黄	薄黄	薄橙黄	薄橙黄	薄黄
	水分値(%)	69.0	66.2	65.0	66.4	63.9
	Bx(%)	9.3	11.6	10.7	12.0	14.1
	総評	今期の提供検体での評価では、形状については比較2品種より評価3品種（九州186、九州192、作系58）ともによく基本紡錘形で、表皮面の凹凸が少なく加工特性的には上質系、外皮色はオレンジ系に近いやや薄めの赤紫色となっている。				
皮付ダイス	サイズ	10mm角				
	加熱温度	99℃				
	時間	2'20"				
	水分値(%)	71.5	70.5	66.5	67.3	66.2
	Bx(%)	10.2	13.6	13.5	12.4	14.0
	硬さ	□ (比較基準)	□ ≥ 高系	○ > 高系	□ ≒ 高系	○ > 高系
	果肉色調	□ (比較基準)	□ ≥ 高系	◎ > 高系	□ ≥ 高系	○ > 高系
	風味	□ (比較基準)	○ > 高系	◎ > 高系	□ ≥ 高系	□ ≥ 高系
	特徴	(比較基準)	表皮が弱く皮付製品不向き 果肉色も高系同等 個体差あり	表皮凹凸少なく形状良好 濃い色調・風味高く カット品に好適	表皮凹凸少なく形状は良好 色調・風味ともに高系同等 特徴薄い	表皮凹凸少なく形状良好 果肉色調は高系より濃く 風味もやや高い
総評	やはり「九州186」が3年目の評価でもダントツ感あり。原料形状でも煮崩れ無く良好、風味・色調的にも好適と評価。「作系58」は色調・風味ともに高系14号類似系であるが、幾分優れているとの評価で次年度評価が楽しみと言える。「九州192」は特徴があまり無く普通評価となった。					
蒸ペースト	加熱温度	100℃				
	時間	7'34"				
	裏漉し	Φ1.27mmメッシュバス				
	水分値(%)	68.4	65.6	63.8	64.2	61.8
	Bx(%)	13.5	15.9	18.9	16.5	17.1
	果肉色調	□ (比較基準)	△ < 高系	◎ ≫ 高系	□ ≥ 高系	○ > 高系
	風味	□ (比較基準)	○ > 高系	◎ ≫ 高系	□ ≒ 高系	○ > 高系
	裏漉し適性	□ (比較基準)	△ < 高系	□ ≤ 高系	◎ ≫ 高系	□ ≒ 高系
	特徴	(比較基準)	やはり色調が可視的に弱く 蒸しっぽさが出ない	前処理の剥皮が容易で色調 風味ともに高評価	意外に繊維質が少なく 裏漉し適性高評価 きんとん系に好適タイプ	水分値の影響か？バサバサ 感評価あり
総評	「九州186」が裏漉し適性ではいい評価では無かったが、色合い・風味で最も高い評価となった。今期初めての「九州192」が裏漉しが通りやすく、繊維質が少ない為、昔ながらのきんとんペースト用には好適と思われる。「作系58」は比較検体「高系14号」よりは風味・色調とも高い評価となったが、秀でるほどの結果は得られなかった。					
焼ペースト	加熱温度	220℃/240℃				
	時間	60'00"				
	裏漉し	なし(φ3mmメッシュバスミンチ)				
	水分値(%)	65.6	66.1	66.3	65.7	62.8
	Bx(%)	23.8	27.0	28.8	28.9	26.9
	果肉色調	□ (比較基準)	△ < 高系	◎ ≫ 高系	○ > 高系	△ ≤ 高系
	風味	□ (比較基準)	○ > 高系	◎ ≫ 高系	□ ≥ 高系	○ > 高系
	特徴	(比較基準)	検体の個体差か？糊化特性 が顕著には得られなかった	しっとり系で高い風味は、 今期も同様の評価となった	全般的に高系と類似した評 価となった。	ホクホク感の評価はあるが 色調が黄色味が薄く不評
	総評	「九州186」が「高系14号」のホクホク感とは異なりいい意味でのほど良いねっとり感と風味の高さで高評価となる。				

評価点：◎、○、□、△、×の5ランク方式 【 評価基準（高系14号）：□ 】

試験分析実施日：平成30年11月20日～29日

工程別色調確認画像

		高系14号	べにはるか	九州186	九州192	作系58
生芋	洗浄後					
	皮付ダイス	 	 	 	 	 
蒸ペースト	カット直後					
	蒸し後					
	ペースト					
焼ペースト	焼成後					
	ペースト	