

かんしょ品質評価研究会 令和元年度品質評価試験「焼きいも」(JAなめがたしおさい)

		指定品種							比較対象	
		関東144号	関東149号	関東150号	関東151号	関東153号	関東154号	関東155号	ベニアズマ	
産地		関東	関東	関東	関東	関東	関東	関東	茨城	
調査年月日	年月日	令和1年11月13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2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	%								
	シヨ糖	%								
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	関東153号	関東154号	関東155号	ベニアズマ
焼きいも	色調	見た目の色	濃黄	濃黄	濃黄	白	濃黄	濃黄	淡黄	黄
	ホクホク感	◎・○・□・△・×	×	×	△	△	◎	◎	△	◎
	食味	◎・○・□・△・×	◎	◎	○	◎	□	◎	△	◎
	ブリックス	%	39.6	35.2	32.4	28.4	30.0	30.8	27.6	30.8
	水分	%	—	—	—	—	—	—	—	—
	歩留まり	%	—	—	—	—	—	—	—	—
	適性判定	◎・○・□・△・×	◎	○	○	□	□	○	△	○
コメント	<ul style="list-style-type: none"> ・ 関東144号:食味が良く、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。食感が、べにまさりと似ている。 ・ 関東151号:甘さはあるが、肉色が白い。 ・ 関東153号:ベニアズマと同じ食味。長期貯蔵後の食味にも興味あり。 ・ 関東154号:食味が良い。長期貯蔵後の食味にも興味あり。 ・ 関東155号:肉色がベニアズマより白い。見た目よりしっとりとしているが、甘さは控えめ。 									

関東144



関東149



関東150



関東151



関東153



関東154



関東155



ベニアズマ

