

かんしょ品質評価研究会 令和2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154号	関東156号	関東157号	ベニアズマ	べにはるか	
産地		関東(つくば)				行方		
調査年月日	年月日	令和2年11月27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3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	60分~80分 200℃					
	工程		焼成→食味試験					
指定品種		関東144号	関東154号	関東156号	関東157号	ベニアズマ	べにはるか	
焼きいも	色調	見た目の色	黄	黄白	黄白	濃紫	黄	黄白
	ホクホク感	◎・○・□・△・×	△	◎	□	△	◎	△
	食味	◎・○・□・△・×	○	△	△	△	○	○
	ブリックス	%	34.4	25.5	30.6	32.9	28.6	39.9
	水分	%						
	歩留まり	%						
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	□	□	□	□	○
コメント	<ul style="list-style-type: none"> ・関東144号:甘味はほどほどに感じるが、粘質が強過ぎて人によって好みが大きく分かれる。痛みが早そうでもあり、当産地で導入できるとすれば早掘り期間のみではないか。 ・関東154号:肉色は良いが、供試品種・系統の中で最も粉質(ボンボンする)で甘味が弱く食味評価は低い。 ・関東156号:ほどよいしっとり感があり食感が良いが、甘味はやや弱い。後味で残る甘味が特に弱い印象。関東154号よりは食味良い。 ・関東157号:肉質は粘質化しているが、食味良くない。紫芋に特有の苦み(えぐみ?)をやや感じる。 							

関東144



関東154



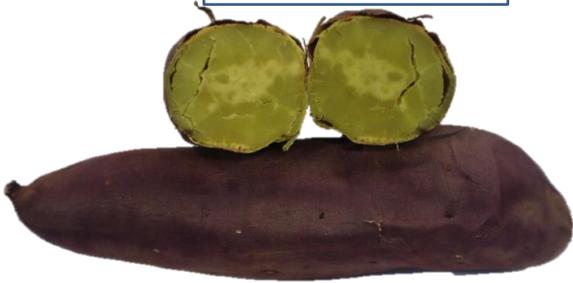
関東156



関東157



ベニアズマ



ベにはるか

