

かんしょ品質評価研究会 令和3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			
		九州201号	関東158号	関東159号	
産地		九州(都城市)および関東(つくば市)			
調査年月日	年月日	令和3年11月11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5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	60分~80分 225℃		
	工程		焼成→食味試験		
指定品種		九州201号	関東158号	関東159号	
焼きいも	色調	見た目の色	黄白	黄オレンジ	黄
	ホクホク感	◎・○・□・△・×	◎	○	○
	食味(甘み)	◎・○・□・△・×	△	○	○
	ブリックス	%	37.3	35.6	33.5
	水分	%			
	歩留まり	%			
	適性判定	◎・○・□・△・×	△	□	□
コメント	<p>・九州201号:甘味はほどほどに感じるが、やや弱い。粉質が強過ぎて焼き芋用としての今の時代のニーズに合わないか。肉食は白調が強いので、もう少し黄色の方が好まれる。蒸かし芋や天ぷらに向くのでは。</p> <p>・関東158号:甘みは感じる。肉質はやや粉質か。焼き芋用よりは蒸かし芋や天ぷらに向くのでは。</p> <p>・関東159号:甘みは感じる。肉質はやや粉質か。焼き芋用よりは蒸かし芋や天ぷらに向くのでは。</p> <p>&lt;3品種共通&gt;</p> <p>・肉質や食味に関して様々な品種がある中で、育成品種が何を目的にしているか、どこを(出荷時期、消費者層など)ターゲットにしているか、評価する際には、その情報が必要である。</p>				

九州201号



関東158号



関東159号

