

国産ほしいも新品種テスト

品種 九系361号

ほしいも製造過程

原料(生いも)



皮剥き後



完成品



水分値・糖度 (※参考：シルクスweet(ほしいも時)・・・水分値：25%、糖度：65度)

| | |
|------------|----------------|
| 生いも形状 | 長さとお丸みのバランスは良い |
| 生いも水分値[%] | 64.3% |
| 生いも糖度[度] | 12.0度 |
| ほしいも水分値[%] | 22.6% |
| ほしいも糖度[度] | 69度 |

| 生産性評価 | |
|-------------------------------------|---|
| 乾燥方法 | 冷風乾燥機 |
| 作業のしやすさ (蒸かし,剥き,並べ等) | 蒸かしの時間が通常よりも多くかかった(通常1.5h程度のところ→2h程度) |
| セッコウ及び廃棄 の量の少なさ | 少ない |
| 品質評価(シルクスイートと比較)：採点者10名、各5点・合計15点満点 | |
| 見た目(色等) | 4.2 綺麗な色である。もう少し明るい色だとなお良い。 |
| 甘さ | 3.1 標準的なシルクスイートよりも甘くない、甘みをもっと欲しい |
| ねっとり感 | 4.0 比較的柔らかく、ねっとりしている。 |
| 合計 | 11.3 |
| 総評 | <p>■特に良かった点 比較的近い特徴をもつと思われるシルクスイートのほしいものと比較したが、見た目や食感では近い品質であったと言える。</p> <p>■主な課題 生いもの糖度が低いためか、蒸かしに時間がかかる。 甘さや風味がもう少し強いと良いと感じた。</p> <p>■総評 見た目や食感は良いので、もう少し甘みを強くすることができれば、シルクスイート等、さっぱりとした味のほしいもののバリエーションの1つとして、一定の需要があると考えられる。</p> |

国産ほしいも新品種テスト

品種 九州191号

ほしいも製造過程

原料(生いも)



皮剥き後



完成品



水分値・糖度 (※参考：玉豊(ほしいも時)・・・水分値：25%、糖度：63度)

| | |
|------------|-------------------------|
| 生いも形状 | 細長い形状なので、もう少し丸みがあるとより良い |
| 生いも水分値[%] | 63.8% |
| 生いも糖度[度] | 14.2度 |
| ほしいも水分値[%] | 23.5% |
| ほしいも糖度[度] | 63.0度 |

| 生産性評価 | |
|--------------------------------|---|
| 乾燥方法 | 冷風乾燥機 |
| 作業のしやすさ (蒸かし,剥き,並べ等) | 通常レベル |
| セッコウ及び廃棄 の量の少なさ | 少し多い |
| 品質評価(玉豊と比較)：採点者10名、各5点・合計15点満点 | |
| 見た目(色等) | 3.1 もう少し明るい色だと良い。 |
| 甘さ | 3.1 甘みがもっと欲しい |
| ねっとり感 | 3.5 比較的柔らかいが、もっとねっとり感があると良い |
| 合計 | 9.7 |
| 総評 | <p>■特に良かった点 比較的近い特徴をもつと思われる玉豊のほしいもと比較したが、食感では近い品質であったと言える。</p> <p>■主な課題 生いもの糖度は高かったが、蒸かしに時間がかかる。 細長い形状のため、セッコウ及び廃棄量が多品種と比較し少し多い 甘さや風味がもう少し強いと良いと感じた。</p> <p>■総評 蒸かし時間が多少長く、セッコウ及び廃棄量が多めなので、生産性はあまり高くない。 食感は悪くないので、もう少し甘みが強ければよい。</p> <p>※製造テストをしての感想 昨年度の方が品質が良かった。</p> |