

2021年 品質評価試験報告書

1：概要

新品種2系統と対照品種1系統の甘藷で「大学芋」を製造し、評価を行った。

[新品種] 関東154号、関東158号、関東159号、九州201号

[対照品種] あいこまち

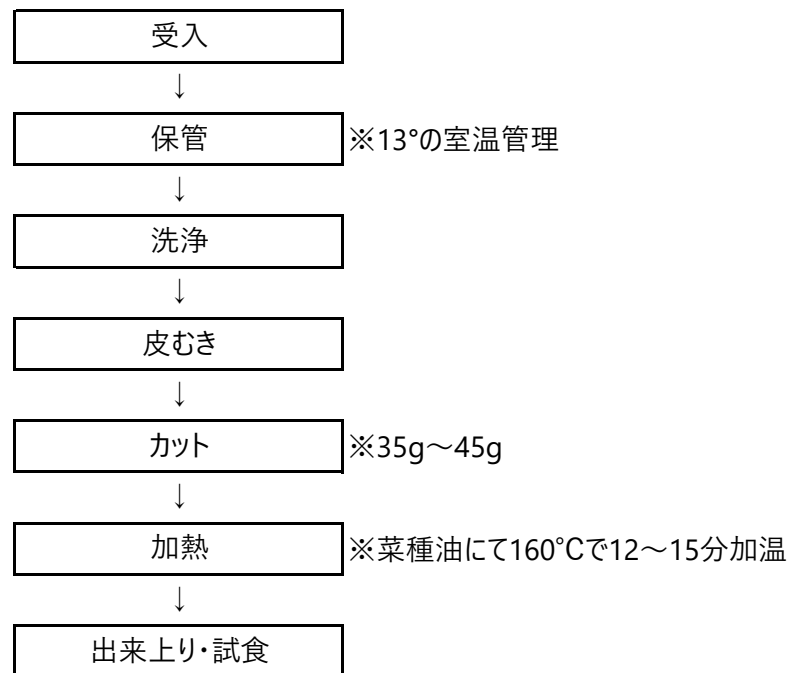
2：試作について

【日程】

	受入日	製造日	評価日
新品種3系統	11月26日	11月26日	11月26日
あいこまち	11月26日	11月26日	11月26日

※あいこまちは収穫日程

【作業工程表】



【測定法】

BRIX%

すりおろしたものをアタゴ製屈折計で測定した

水分%

皮剥き状態で細かくカットし、加熱前・加熱後にそれぞれ(株)エー・アンド・デイ製加熱乾燥式水分計MX-50型で測定した。(160°C設定)

写真1-1 作業工程順に見る甘藷の特徴(前半)

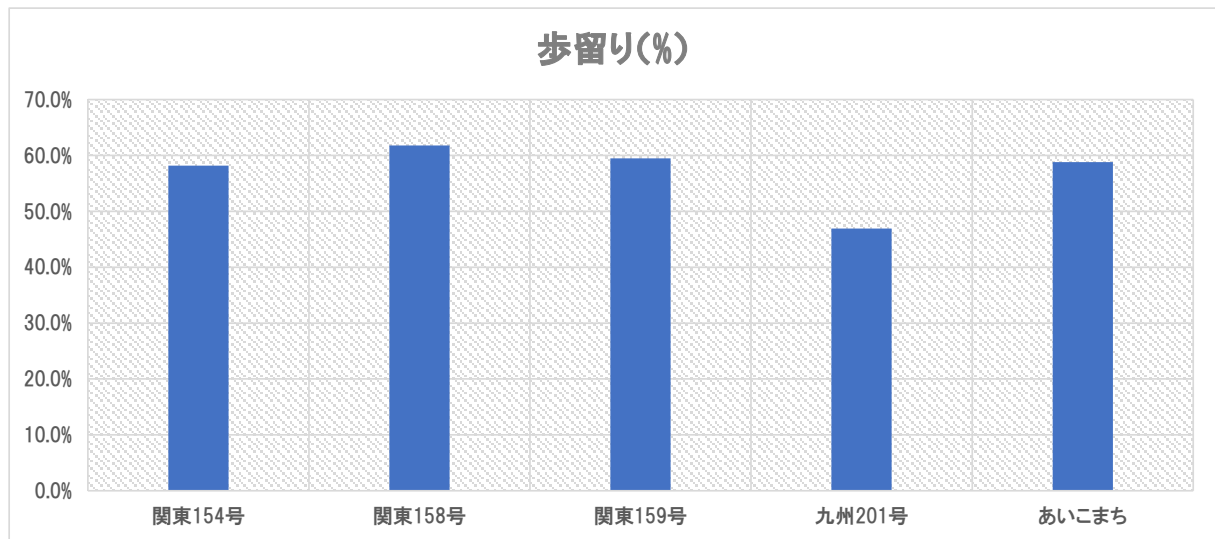
	関東154号	関東158号	関東159号	九州201号	あいこまち
1. 外観					
2. カット後					

写真1-2 作業工程順に見る甘藷の特徴(後半)

3. 加熱後					
4. 加熱後の中身					

表2 歩留り率

	関東154号	関東158号	関東159号	九州201号	あいこまち
歩留り (%)	58.2%	61.8%	59.5%	46.9%	58.8%



※当社の製造する大学芋と同様の加工基準に基づく。

表4 加熱前後の水分量

	関東154号	関東158号	関東159号	九州201号	あいこまち
加熱前	66.7%	63.2%	68.9%	59.7%	61.8%
加熱後	53.1%	52.5%	51.1%	42.9%	47.5%
減少率	13.6%	10.7%	17.8%	16.8%	14.3%

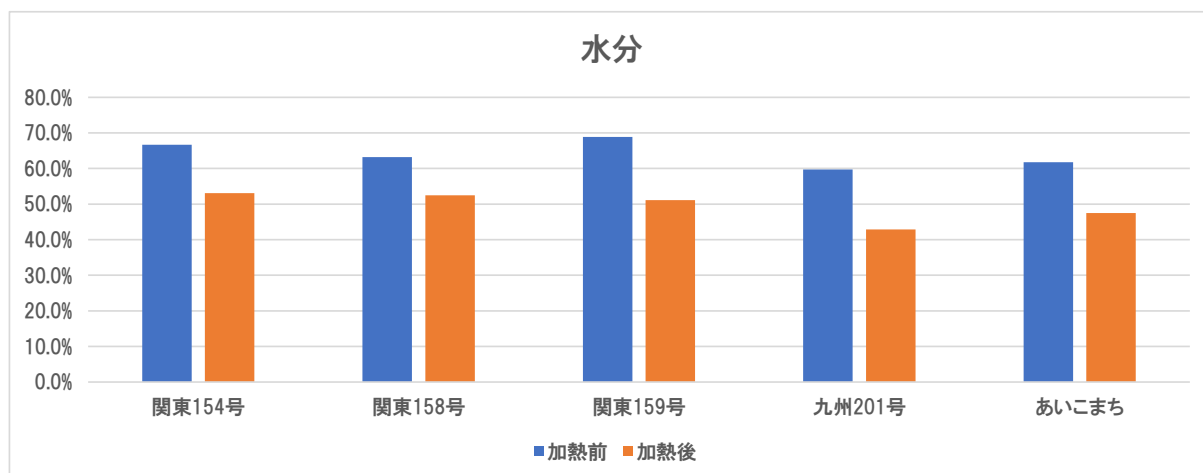
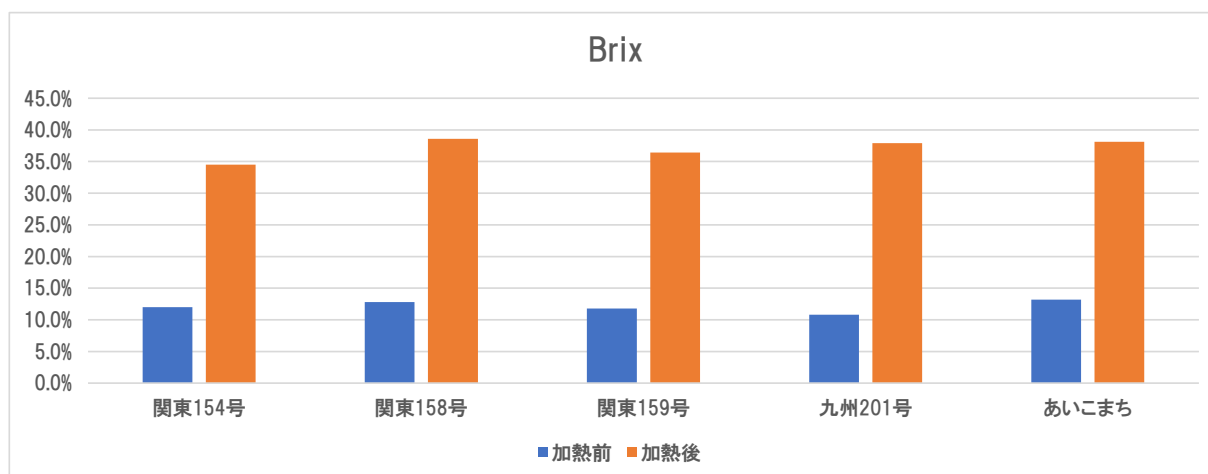


表5 加熱前後のBrix

	関東154号	関東158号	関東159号	九州201号	あいこまち
加熱前	12.0%	12.8%	11.8%	10.8%	13.2%
加熱後	34.5%	38.6%	36.4%	37.9%	38.1%
増加率	22.5%	25.8%	24.6%	27.1%	24.9%



【嗜好性調査】

- ・試食を行い、点数で評価した。

調査数 : 4名
 項目 : 外観、味、硬さ、総合評価（総合点）

表6 試食評価

※各項目5点/総合5点満点

	関東154号	関東158号
外観	3.0	3.0
味	4.3	1.8
硬さ	3.5	3.0
[総合]	3.6	2.6
コメント	紅あずまのような食味 調理後に緑変するものが見られる。 肉食は黄色 【加工時コメント】 かため、芋表面の深い黒点がやや見られる。	渋み・酸味がある 味はあまり感じない 肉食はオレンジ色 【加工時コメント】 みずみずしく柔らかい。
関東159号	九州201号	あいこまち
2.5	2.5	4.3
3.25	1.0	4.0
2	2.0	3.8
2.6	1.8	4.0
味はほんのり甘い 若干ねっとりしておりホクホクではない 肉色は淡い黄色 【加工時コメント】 変色が早い、割れやすい、薄皮は厚め	水分が少なく粉っぽい 味はない 肉色は白 【加工時コメント】 やわらかめ、剥いていると紫色の部分が出てくる。 中心部に黒点多め	味・香りともバランスよい 肉色は黄色 【加工時コメント】 形もよく加工しやすい。