

品質評価項目「干しいも」

		指定品種							自主品種(参考)		
		九州156	九州161	関東124	関東128	関東129	関東130	関東131	タマユタカ	イズミ	
産地											
調査年月日	年月日	平成21年1月8日～16日							平成21年1月8日～16日		
貯蔵温度	℃	15									
貯蔵湿度	%										
貯蔵日数	日	64									
貯蔵後の品質	気づいた点										
原料芋	水分	%									
	でん粉価	%									
	ショ糖	%									
試験条件	蒸し時間	分	90								
	蒸し温度	℃	98								
	カット厚	mm									
	干し時間	時間	8日間								
蒸し	肉色	見た目の色								淡黄	淡黄
	肉質	粘・中・粉								粘	粘
	繊維の多少	少・中・多								少	少
	食味	◎・○・□・△・×								○	○
干しいも	カット面の変色	無・微・少・中・多	無	無	微	無	少	少	無	微	無
	色調	見た目の色	明るいあめ色	あめ色シラタ	あめ色シラタ	ややくすむ	あめ色	あめ色シラタ	明るいあめ色	ややくすむ	ややアメ色
	食味	◎・○・□・△・×	◎	×堅い	□やや堅い	△	×	×	◎	○	○
	ブリックス	%	62, 5	56, 5	60, 5	49.0	67.0	53, 5	69.0	51, 5	53
	適性判定	◎・○・□・△・×	◎	×	○	△	×	×	◎	○	○
コメント	全体的にシラタが多いです。関東124号は小さめの芋は良くできたのですが、大きめの芋は不出来なものが多くできました。関東131号は、加工時の皮むきがやわらか過ぎて剥きにくいとのことですが作業の慣れにより解消できると思います。仕上がり商品で今回NO1です。九州156号と関東124号、関東131号に期待しております。										