

## 品質評価試験（いもようかん）

用途:いもようかん			試供系統			
			関東125号	関東129号	関東130号	
調査年月日			平成21年12月23日			
調理方法			皮をむき、蒸かし易いようにカット			
試験条件	蒸温度	℃	95	95	95	
	蒸時間	分	20	20	20	
加熱後	色調	見た目の色	淡色	淡色	濃色	
	褐変	無・微・小・中・大	微	微	小	

用途:いもようかん			試供系統			
			関東131号	関東132号	関東133号	
調査年月日			平成21年12月23日			
調理方法			皮をむき、蒸かし易いようにカット			
試験条件	蒸温度	℃	95	95	95	95
	蒸時間	分	20	20	20	20
加熱後	色調	見た目の色	黄	濃色	緑	
	褐変	無・微・小・中・大	中	小	大	

用途:いもようかん			試供系統			
			九州161号	九州163号	九系	
調査年月日			平成21年12月23日			
調理方法			皮をむき、蒸かし易いようにカット			
試験条件	蒸温度	℃	95	95	95	
	蒸時間	分	20	20	20	
加熱後	色調	見た目の色	緑	黄	紫	
	褐変	無・微・小・中・大	中	微	変わらず	

## いもようかん評価

不良← →良  
評価方法:1・2・3・4・5

	系統(品種)名	食感		食味	色	総合点
供試系統	関東125号	柔らか目	3	4	4	11
	関東128号	傷みが多く試験不能				
	関東129号	柔らかい	2	2	5	9
	関東130号	柔らかいため、形成できなかった				
	関東131号	少し硬め	4	4	3	11
	関東132号	少し硬め	3	4	3	10
	関東133号	柔らかいため、形成できなかった				
	九州161号	少し硬め	3	4	3	10
	九州163号	硬め	5	5	5	15
	九系282号	少し硬め	1	1	4	6