

## 22年度品質評価試験（焼きいも）

みかど農産株式会社

		供 試 系 統							対 照		
		関東134号	九州164号	九州165号	関東132号	関東133号	九州163号	九州161号	ベニアズマ		
産 地		九州	九州	九州	九州	九州	九州	九州	九州	茨城	
調査年月日	年月日	平成23年1月8日									
貯蔵温度	℃	15℃									
貯蔵湿度	%	85%									
貯蔵日数	日	30日間									
貯蔵後の品質	気づいた点										
原料芋	水分	%									
	でん粉価	%									
	シヨ糖	%									
試験条件	焼き時間 温度	分 °C	70分～80分 200℃								
	工程		焼成→冷却→袋詰め→凍結→冷凍保管→レンジ解凍、加熱→試験、試食								
焼きいも	色調	見た目の色	黄白	淡黄	濃紫	淡黄	濃黄	黄白	黄色	黄色	
	ホクホク感	◎・○・□・△・×	□	○	□	○	×	○	◎	□	
	食味	◎・○・□・△・×	○	○	○	○	□	○	◎	○	
	ブリックス	度	20,9	21,3	19,4	16,2	25,6	17,5	15,2	23,5	
	水分	%									
	歩留まり	%									
	適性判定	◎・○・□・△・×	□	○	□	○	□	○	◎	◎	
コメント	<p>関東134号・・・今回の焼芋の中で蜜が最も多く出ている。食味は良いが、色が白っぽく食感もやわらかい。</p> <p>九州164号・・・ホクホク感があり、食味も良くおいしい。</p> <p>九州165号・・・まだまだ紫芋の色調が受け入れづらい様である。多少スジ(繊維質)が気になる。</p> <p>関東132号・・・今回は糖度が低いようであるが、ホクホク感があり食味もよく、多収で期待大である。</p> <p>関東133号・・・ねっとり系、糖度も高いが食感がやわらかく、焼き芋としてはまいちである。</p> <p>九州163号・・・ホクホク感、食味ともまずまず。十分に焼芋としておいしい。</p> <p>九州161号・・・今回は糖度が低い形状、ホクホク感、食味良く(栗のよう)、今回も高評価である。</p>										