

# 品質評価試験（いもようかん）

有限会社 興伸

用途: 芋羊羹			試供系統			
			関東128号	関東131号	関東132号	関東134号
調査年月日			平成 22年 月 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	黄白	黄白	黄白
	褐変	無・微・小・中・大	無	無	微	無

用途: 芋羊羹			試供系統			
			九州161号	九州163号	九州164号	九州165号
調査年月日			平成 22年 月 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	黄白	黄	ムラサキ
	褐変	無・微・小・中・大	微	無	無	

## 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128号	少し柔らかい	3	4	5	12
	関東131号	柔らかい	2	3	3	8
	関東132号	少し柔らかい	3	3	2	8
	関東134号	少し硬め	4	3	4	11
	九州161号	少し硬め	4	3	2	9
	九州163号	柔らかい	2	3	3	8
	九州164号	少し柔らかい	3	4	5	12
	九州165号	柔らかい	2	2	2	6