

# 品質評価試験（大学いも）

有限会社 興伸

用途:大学芋			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			皮をむきカットし、油で揚げ蜜に絡ませる			
試験条件	カット厚	mm	20	20	20	20
	揚げ温度	℃	170	170	170	170
	揚げ時間	分	15	15	15	15
大学芋	色調	見た目の色	黄	黄白	淡色	黄白
	食感		粉質	やや粘質	粉質	やや粉質
	褐変	無・微・小・中・大	無	微	小	無
	食味	◎・○・□・△・×	○	□	△	△
	適性判定	◎・○・□・△・×	◎	□	△	□

用途:大学芋			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			皮をむきカットし、油で揚げ蜜に絡ませる			
試験条件	カット厚	mm	20	20	20	20
	揚げ温度	℃	170	170	170	170
	揚げ時間	分	15	15	15	15
大学芋	色調	見た目の色	濃色	黄白	黄	ムラサキ
	食感		やや粉質	やや粘質	やや粉質	粘質
	褐変	無・微・小・中・大	中	無	微	
	食味	◎・○・□・△・×	○	□	○	△
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	□	○	△

## 大学芋評価

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	粉質	4	4	5	13
	関東131号	やや粘質	3	3	4	10
	関東132号	粉質	4	2	3	9
	関東134号	やや粉質	4	2	4	10
	九州161号	やや粉質	4	4	2	10
	九州163号	やや粘質	3	3	4	10
	九州164号	やや粉質	4	4	4	12
	九州165号	粘質	2	2	3	7