

23年度品質評価試験（干しいも）

みかど農産株式会社

		供試系統						対照品種	
		九州169号	九州170号	関東131号	関東135号	関東136号	関東133号	イズミ	
産地		宮崎	宮崎	茨城	茨城	茨城	茨城	茨城	
調査年月日	年月日	平成24年1月7日～15日							
貯蔵温度	℃	15							
貯蔵湿度	%	60							
貯蔵日数	日	39							
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	℃	97						
	カット厚	mm	10						
	干し時間	時間	192(8日間)						
	試験開始日	g	622	779	599	772	801	662	655
	5日後(1/11)	g	301	471	314	410	399	341	361
	8日後(1/15)	g	236	293	204	289	301	244	229
目減り率(5日)	%	48.4	60.5	52.4	53.1	49.8	51.5	55.1	
目減り率(8日)	%	37.9	37.6	34.1	37.4	37.6	36.9	35	
蒸し	肉色	見た目の色	黄	黄	黄	黄	赤紫	黄	淡黄
	肉質	粘・中・粉	粉	粉	粘	粉	中	粘	粘
	繊維の多少	少・中・多	中	多	少	中	中	少	少
	食味	◎・○・□・△	□	△	○	□	□	○	○
干しいも	カット面の変色	無・微・少・中	微	微	少	中	微	少	無
	色調	見た目の色	ややアメ色	ややアメ色	あめ色	ややあめ色	赤紫	あめ色	ややアメ色
	食味	◎・○・□・△	△	×	○	△	×	○	○
	ブリックス	%	46	45	54	44	47	53	49
	適性判定	◎・○・□・△	△	×	◎	×	×	◎	○
コメント	<p>関東131号と関東133号がち特にできがよかった。九州169号・九州170号・関東135号は、やや硬くなってしまう、干しいもには向かないように思う。関東136号は赤紫色の肉質で、色が均一でない部分が気になる。</p>								