

26年度品質評価項目「焼きいも」

		指定品種						比較対象	
		九州170号	九州179号	関東137号	関東139号	関東141号	関東142号	ベニアズマ	
産地		九州	九州	茨城	茨城	茨城	茨城	茨城	
調査年月日	年月日	平成27年1月13日							
貯蔵温度	℃	15℃							
貯蔵湿度	%	85%							
貯蔵日数	日	40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	黄色	黄色	黄色	淡黄色	黄色	淡黄色	黄白
	ホクホク感	◎・○・□・△・×	△	○	◎	□	△	×	○
	食味	◎・○・□・△・×	◎	○	△	○	○	◎	○
	ブリックス	度	28.8	25.6	26.6	23.8	26.9	30.6	24.5
	水分	%							
	歩留まり	%							
	適性判定	◎・○・□・△・×	◎	○	○	○	○	◎	○
コメント	<p>九州179号、関東137号の加熱後の温かい時のホクホクが美味しいと思います。逆に冷めた後ではシツトリ系の九州170号、関東141号が食味が良かった。</p> <p>関東142号、基本的にシツトリ系だがホクホクの物もあり今回の試食では評価が極端に別れました。(加熱、保管)今回の中では一番糖度が高かった。</p> <p>関東139号、前年は高評価でしたが、今年はいまいちも若い年代に人気がありました。(20代男性、女性)</p> <p>全体的に形状、見た目も良く焼き芋、ふかし芋に適切。</p>								