

27年度品質評価項目「焼きいも」(株)照沼勝一商店

		指 定 品 種					比較対象	
		関東141号	関東143号	九州161号	九州179号	九州182号	ベニアズマ	
産地		茨城	茨城	九州	九州	九州	茨城	
調査年月日	年月日	平成28年1月12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	50分～60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	淡黄色	黄色	淡黄色	黄色	黄白
	ホクホク感	◎・○・□・△・×	△	○	○	○	□	○
	食味	◎・○・□・△・×	□	○	□	□	◎	○
	糖度	度	15	14	12	12.5	12	
	水分	%						
	歩留まり	%						
	適性判定	◎・○・□・△・×	○	◎	○	○	◎	○
コメント	九州179号、九州182号はしっとりして食べやすかった。九州161号は甘みが余り感じられず、全体的に甘みがうすい感じがした。							