

## 2016年 加工適正品質評価報告書

### 1. 目的

試供された3系統の甘藷について「芋ようかん」を製造し品質適正について評価を行った。

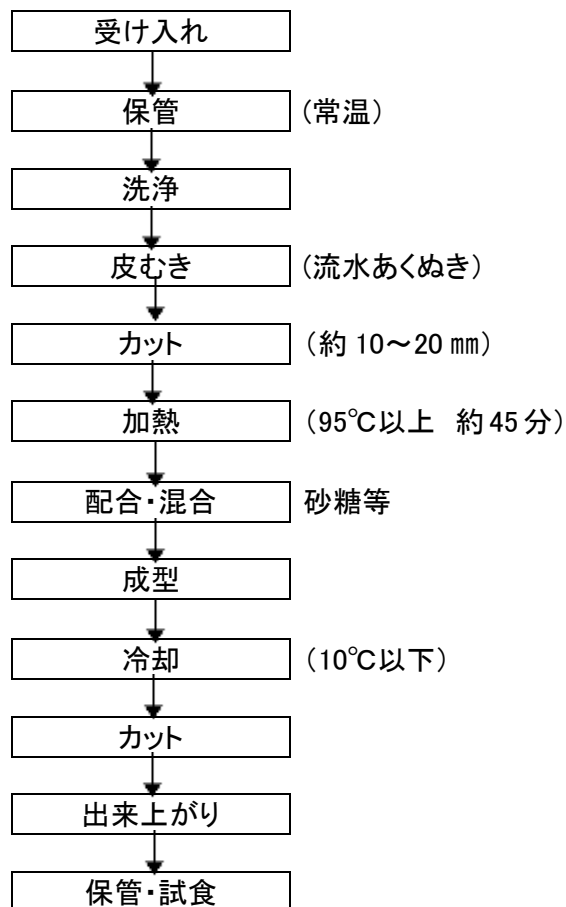
○試供甘藷：関東145号、九州186号、九系332

### 2. 試作及び評価方法

(1) 期間：2016年11月15日受け入れの後、11月17日手作りにて製造した。

11月18日から試食（官能検査等）を行い評価した。

(2) 製造条件：作業フロー



### (3) 測定法

#### ①Brix%

加熱前の甘藷をすりおろした上澄み液を(株)アタゴ製アッペ屈折計で測定した。

加熱後の甘藷を混合し、手持屈折計で測定した。

※Brix%とは可溶性固形物の量を Brix%値として表わす。菓子製造工程などで簡易な品質測定として応用されている。

#### ②水分%

(株)エー・アンド・デイ製加熱乾燥式水分計 MX-50 型で測定した。(160℃設定)

#### ※菓子類の定義













生菓子:出来上がり直後において水分 40%以上を含有する菓子類(食品衛生法)

半生菓子:出来上がり直後において水分 10%以上含有する菓子類で、生菓子に

該当しないもの(京都市)

(3) 品質評価試験 平成 28 年 11 月 18 日

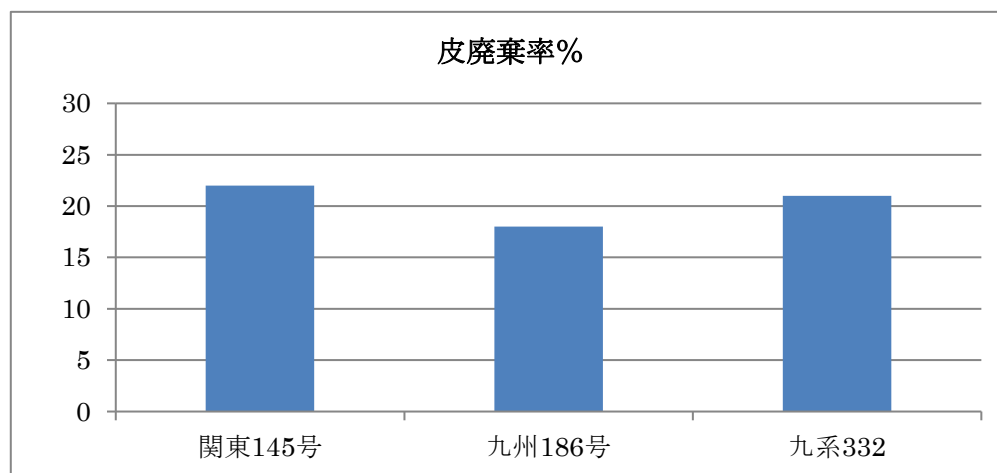
(甘藷の色)

		関東 145 号	九州 186 号	九系 332
皮の色		赤紫	赤橙	赤紫
				
肉の色	加熱前	淡黄色	淡黄色	淡黄色
				
	加熱後	淡黄色	黄色	暗黄色
				
	芋ようかん	黄色	黄橙色	淡黄白色
				




- ・加熱後 九系 332 は色が若干黒くなった。

(皮廃棄率)

	関東 145 号	九州 186 号	九系 332
廃棄率%	22%	18%	21%



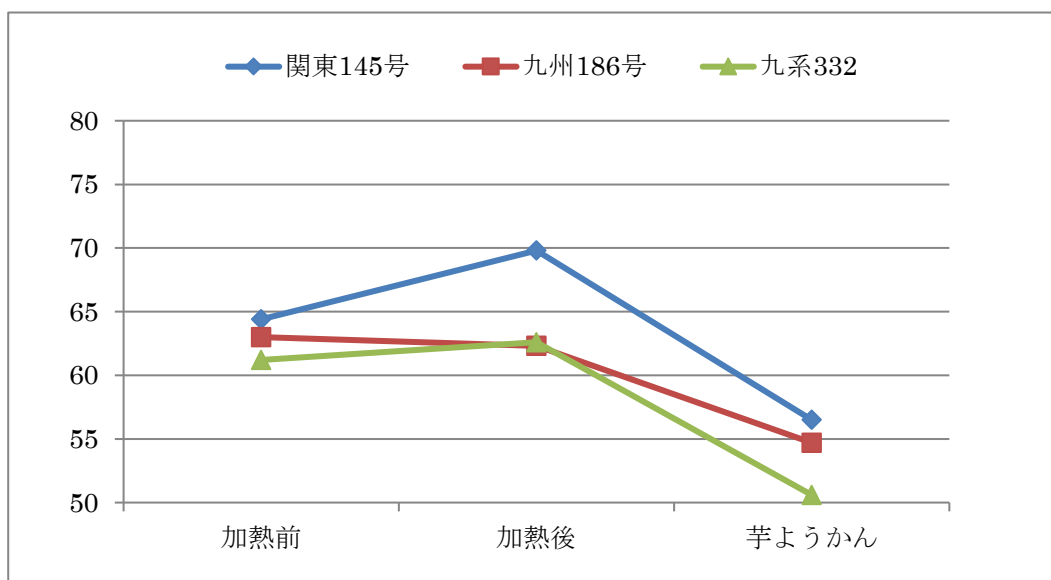
(変色)

	関東 145 号	九州 186 号	九系 332
	有	なし	有
すりおろしの 上澄み液 (約 10 分後)			

変色の程度 九系 332 > 関東 145 号 > 九州 186 号 (変色なし)

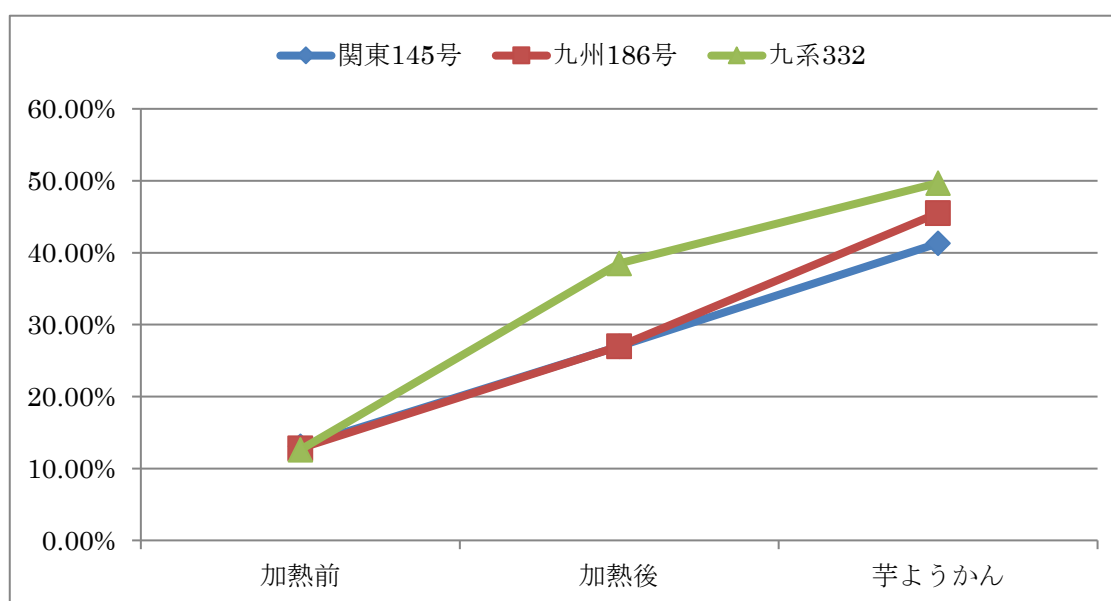
(水分)

	関東 145 号	九州 186 号	九系 332
加熱前	64.4%	63.0%	61.2%
加熱後	69.8%	62.3%	62.6%
芋ようかん	56.5%	54.7%	50.6%



(Brix%)

	関東 145 号	九州 186 号	九系 332
加熱前	13.1%	12.8%	12.6%
加熱後	27.0%	27.0%	38.5%
芋ようかん	41.3%	45.5%	49.7%



- ・ 九系 332 は加熱後の糖度が大幅に増加した。

(4) 官能検査 (試食アンケート調査結果)

調査数 : 製造部門(工場)22名、営業管理部門(本社)35名 合計57名  
 項目 : 外観、色、味、かおり、硬さ、ホクホク感、総合評価(合計点)  
 採点の着眼点: 5=非常に良い  
 4=かなり良い  
 3=良くも悪くもない  
 2=かなり悪い  
 1=非常に悪い

① 評価(平均値)

所属	関東 145 号			九州 186 号			九系 332		
	工場	本社	計	工場	本社	計	工場	本社	計
外観	3.36	3.80	3.63	3.50	4.11	3.88	2.50	2.94	2.77
色	3.68	3.94	3.84	4.05	4.14	4.11	2.36	2.71	2.58
味	2.27	3.40	2.96	2.91	3.00	2.96	2.86	2.86	2.86
かおり	2.55	3.14	2.91	2.86	2.94	2.91	3.05	2.66	2.81
硬さ	3.41	3.40	3.40	3.09	3.20	3.16	3.09	2.97	3.02
ホクホク感	3.18	3.20	3.19	3.50	3.23	3.33	3.68	3.34	3.47
総合	18.45	20.89	19.95	19.91	20.63	20.35	17.55	17.49	17.51
コメント	①ひね芋の味 ②後味が悪い ③エグ味が強い ④エグ味が強いが色は良い ⑤全体的に美味しかった ⑥アクが強かった ⑦色はきれいで良いがホクホク感が他より劣る			①パツとしない、見た目だけ ②エグ味が強いが色は非常に良い ③味は良かった ④少し渋味を感じたが色は一番きれい			①甘い味が濃い ②エグ味が少しある ③色が白っぽい ④味は良かった ⑤今の芋ようかんと違うが美味しい		
	全体的に色が鮮やかでホクホク感もあり美味しい								

② 考察

- ・ 関東 145 号は他の系統に比べエグ味が強いという感想が多かった。
- ・ 九州 186 号は色が高評価だった。エグ味を感じる人が多かった。
- ・ 九系 332 は外観・色の評価が低かった。

検体記号	項目	平均値	検体記号	項目	平均値	検体記号	項目	平均値
関東 145 号	外観	3.63	九州 186 号	外観	3.88	九系 332	外観	2.77
	色	3.84		色	4.11		色	2.58
	味	2.96		味	2.96		味	2.86
	かおり	2.91		かおり	2.91		かおり	2.81
	硬さ	3.40		硬さ	3.16		硬さ	3.02
	ホクホク感	3.19		ホクホク感	3.33		ホクホク感	3.47

