






生芋状況






名称	関東142	関東144	関東145	関東147	九州188
BRIX	12.2%	8.8%	11.2%	9.1%	15.3%
水分	62.91%	61.70%	62.28%	61.45%	57.47%
断面					

焼芋状況

名称	関東142	関東144	関東145	関東147	九州188
BRIX	37.4%	38.1%	30.1%	28.7%	42.7%
☒					
特徴	水分がある	水分はあったけど、関東142のほうが水分は多かった	水分はなかったけど、甘みはあった	他の芋に比べて水分が無く、食感もパサパサ甘みもそんなになかった	一番甘かった

試験

ペースト作成

項目	関東142	関東144	関東145	関東147	九州188
BRIX	30.9%	34.4%	32.8%	26.0%	39.7%
水分	66.25%	59.11%	61.71%	64.48%	40.75%
粘度(dpas)	280~290	240~260	140	230~240	260
図					
特徴	粘度があり、ベタベタ	関東142と似ていた	パサパサしていた	パサパサしていた	唯一白芋だった 粘度も水分も思っていた ほどなかったのでべたべ たしなかった

評価		
	項目	テイスト特徴
関東系	関東142	・水分が145号より多い
	関東144	・水分が多い ・クラシックに近い ・柔らかい
	関東145	・美味しい ・洋菓子に近い ・口あたりがなめらか ・繊維があまりない ・一番美味しい
	関東147	・芋が強い
九州系	九州188	・一番甘い ・あまり芋っぽくない

<商品として>

名称	食感	口あたり	好み	美味しさ	総計
関東142	4点	3点	3点	4点	14点
関東144	3点	3点	4点	3点	13点
関東145	4点	4点	5点	5点	18点
関東147	3点	3点	2点	4点	12点
九州188	4点	2点	2点	3点	11点

総評

水っぽい方が美味しい