

# 09年度ばれいしょ加工適正研究会フレンチ加工適正評価

2010/3/3  
 (株)北海道フーズ 森本

## 1. 全体的な試験

供試された原料は、西海37号、勝系23号、勝系24号、勝系25号、勝系26号  
 原料の形状に合わせて、皮付きポテト、またはシューstringカットポテトに加工し、評価を行なった。

	西海37号 (春作産) 旧系統名 (長系132)	勝系23号 { 貯蔵前 貯蔵後	勝系24号 { 貯蔵前 貯蔵後	勝系25号 { 貯蔵前 貯蔵後	勝系26号 { 貯蔵前 貯蔵後
皮付きポテト	○	○	○	○	○
シューstringカット	—	○	○	—	○

## 2. 評価結果

西海37号 (旧系統名:長系132号)	丸く短い原料形状の為、皮付きポテトとして加工した。 内側食感は、ホクホクで良好であり、フレンチ加工適正有りと判定。 濃黄の肉色はきれいであり、好まれると思われる。 但し、中芯部不良が多いのが気になる。
勝系23号	大小の混み玉であったので、“大”はシューstringカット、“小”は皮付きポテトとして加工した。 食感も良好であり、シューstringカットでの加工適正有りと判定。 ただし、味が淡白で、外観が白すぎて、おいしそうに見えないのが劣っている面とみる。
勝系24号	大小の混み玉であったので、“大”はシューstringカット、“小”は皮付きポテトとして加工した。 食感も良好であり、シューstringカットでの加工適正有りと判定。 ただし、味が淡白で、外観が白すぎて、おいしそうに見えないのが劣っている面とみる。
勝系25号	小玉傾向だったので、皮付きポテトのみ加工した。 味が独特のうま味、甘みがある。 食感は、程良いなめらかさがあり、評価が高い。 しかし、油ちょう前の外観は、鮮やかな紫色をしているが、油ちょうすると、黒ずんだ紫色になるのが劣っている面とみる。
勝系26号	大小の混み玉であったので、“大”はシューstringカット、“小”は皮付きポテトとして加工した。 食感も良好(特に外側は、程良く固い)であり、シューstringカットでの加工適正有りと判定。 ただし、味が淡白で、外観が白すぎて、おいしそうに見えないのが劣っている面とみる。

試験対象系統 **西海37号(旧系統名:長系132号)**

調査年月日 春作 09/7/14 第 1 回調査  
標準品種 コガネ

## 調理法

## 【皮付きポテト】

丸芋を皮付きのまま、三日月状に1/8カット。茹でてから、軽くフライし凍結。  
検食時は、180℃×3分30秒の条件でフライ。

加工適正評価法 ☆下記の内容に着眼し、官能検査により評価を行なう。

## 【皮付きポテト】

外側はカリカリ、内側はホクホクの食感が望まれる。  
外観は、形状が揃っており、表皮がきれいであることが望まれる。

## 調査結果および加工適正評価

調査・評価項目		系統名 西海37号(春作産)	標準品種 コガネ	
原料	水分	78.4 %	78.0 %	
	ライマン価	15.4 %	15.5 %	
	糖分	0.10 %	2.36 %	
加工品	種類	【皮付きポテト】	【皮付きポテト】	
	外観	形態	◎・●・□・△・×	◎・○・●・△・×
		表皮	◎・○・●・△・×	◎・○・●・△・×
		肉色	濃黄色	黄色
		褐変	有・無	有・無
	外側食感	◎・○・●・△・×	◎・○・●・△・×	
	内側食感	◎・●・□・△・×	◎・○・●・△・×	
	風味・旨味	◎・○・●・△・×	◎・○・●・△・×	
適正判定	◎・●・□・△・×	◎・○・●・△・×		
総合評価(コメント)	内側食感がホクホク感で良好。 肉色は濃黄色で、見た目が良く好まれると思われる。 但し、中芯部不良が多いのが気になる。	—		

試験対象系統 勝系23号、24号、25号、26号

調査年月日 貯蔵前 09/11/12～13 第 2 回調査  
標準品種 貯蔵後 10/02/24～25  
コガネ

調理法	【シューストリングカットポテト】 剥皮後に、7.14mm角棒状にカット。茹でてから、軽くフライし凍結。 検査時は、180℃×2分30秒の条件でフライ。  【皮付きポテト】 丸芋を皮付きのまま、三日月状に1/8カット。茹でてから、軽くフライし凍結。 検査時は、180℃×3分30秒の条件でフライ。
-----	---

貯蔵	貯蔵開始日 2009年11月6日 貯蔵日数 111日 貯蔵温度 2℃前後 貯蔵湿度 80%前後
----	--

加工適正評価法	☆下記の内容に着眼し、官能検査により評価を行なう。 【シューストリングカットポテト】 外側カリカリ、内側ホクホクの食感であることが望まれる。 外観は長く、褐変などの変色はみられないことが望まれる。  【皮付きポテト】 外側はカリカリ、内側はホクホクの食感が望まれる。 外観は、形状が揃っており、表皮がきれいであることが望まれる。
---------	---

## 調査結果および加工適正評価

調査・評価項目	系統名	勝系23号		勝系24号		勝系25号		勝系26号		標準品種 コガネ	
		貯蔵前	貯蔵後	貯蔵前	貯蔵後	貯蔵前	貯蔵後	貯蔵前	貯蔵後	貯蔵前	貯蔵後
原料	水分	72.6 %	71.3 %	71.3 %	79.4 %	80.2 %	77.6 %	77.6 %	75.7 %	78.6 %	76.7 %
	ライマン価	18.2 %	20.1 %	18.6 %	21.9 %	15.4 %	15.7 %	17.7 %	18.0 %	17.2 %	19.3 %
	糖分	0.17 %	0.96 %	0.25 %	0.74 %	0.23 %	1.57 %	0.10 %	0.74 %	0.57 %	1.38 %
	種類	【皮付きポテト】		【皮付きポテト】		【皮付きポテト】		【皮付きポテト】		【皮付きポテト】	
加工品	外観	形態	◎・○・●・△・×	◎・○・●・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
		表皮	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
		肉色	白色	青白色	紫色	白色	黄色				
		褐変	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無				
加工品	外観	外側食感	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
		内側食感	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
		風味・旨味	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
		適正判定	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
		種類	【シューストリングカットポテト】		【シューストリングカットポテト】		【シューストリングカットポテト】		【シューストリングカットポテト】		【シューストリングカットポテト】
加工品	外観	形態	◎・○・●・△・×	◎・○・●・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
		肉色	白色	青白色	白色	白色	黄色				
		褐変	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無				
		外側食感	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
内側食感	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
風味・旨味	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
適正判定	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
総合評価(コメント)	【皮付き】 肉色が白すぎて、見た目が良くない。 味が淡白。 【シュースト】 外側、内側食感良好。 外観が白すぎて、見た目が良くない。 味が淡白。		【皮付き】 肉色が白すぎて、見た目が良くない。 味が淡白。 【シュースト】 外側、内側食感良好。 外観が白すぎて、見た目が良くない。 味が淡白。		【皮付き】 外観(肉色)が良くない。 味は独特のうま味・甘みがあり、滑らかさがある。 【シュースト】 小玉傾向の為なし。		【皮付き】 肉色が白すぎて、見た目が良くない。 味が淡白。 【シュースト】 外側食感が、程良く固く良好。 外観が白すぎて、見た目が良くない。 味が淡白。		—		