平成21年新品種馬鈴薯評価概要

2010年7月26日 アンコーマヨネース 株式会社

育成機関	系統名	サラダ評価概要
	北海100号	:年間粘りが強く、ざらつく食感があり、芋の風味少ない6月には煮崩れがあり、サラダ評価は良くなかった。
	北海101号	:2月の評価から煮崩れがあり、6月には固形を蒸煮後に保つのが困難な状態になった。味はあっさりして良いとの評価もあったが、固形を保つのが困難な為サラダには向いていない。
北農研	勝系20号	:蒸煮による煮崩れはなく、しっかりしているが、肉質が硬いとの評価があった、サラダ評価では適度な煮崩れが必要だが硬目で崩れにくい為にサラダには向いていない。味は甘みが強く好みが分かれた。
	勝系21号	:蒸煮による煮くずれが季節にかかわらず発生している特に6月のヒネの時期は顕著であり、固形を残すタイプのサラダには向いていない。
北見農試	北系34号	:年間を通してホクホクした食感は安定しており、甘みの変化が少な〈甘 〈なり過ぎになることがな〈、風味も安定している為サラダに適していると思 われるが、風味を好む人と好まない人に意見が分かれる。
	北系36号	: 味、 風味に特徴がないが、 煮崩れも少な〈甘みも急激に変わる事がないのでサラダ適性はあるが、 さやかと比較すると味の評価は良〈なかった。

平成21年度の新品種馬鈴薯評価で標準品種のさやかと並ぶか、越える評価の新品種 馬鈴薯は出なかったが、安定した状態、ホクホク感、適度な甘さと独特な風味がある北系34号 は検討の必要性はあると思われる。

近年の北海道産ばれいしょの収穫状況から温暖化に適応し、病気に対する抵抗性があり、 反収が期待できる味の良い品種を要望いたします。

試験対象系統	北海10	00号	
調査年月日	2010年2月	月18日	第 1 回調査
標準品種	さや		(予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)
調理法	剥皮・芽取りーダイ	スカットー蒸煮ー	冷却一混合
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30	<u>日</u>
	貯蔵日数	109日	

5) 加工適性試験評価項目

貯蔵温度

貯蔵湿度

1.5~3.0 90%以上

評価項目			名				標準	品種				/# -1 2	±==/≖±	淮 左
高 半 1μ	以 日		ᆀ	达海100	号				さやか			佣亏	·評価基	华寺
水分			7	8.2	%			7	9.6	%				
ライマン価			1	6.7	%		14.4			%				
糖分	ショ糖(任意)				%				%					
	還元糖		1	.74	%			2	2.26	%				
剥皮後褐変		無	微	少	中	多	無	微	少	中	多			
試験条件	ダイスサイズ			15	mm				15	mm			******************************	
	蒸煮時間			25	分		unonone pomononon		25	分				
	蒸煮温度		1	00	00000000E040000000000000000000		T		100	000000000F0000000000F00		00000000000000000000000000000000000000		
	冷却時間			20	分			k	20	分		200000000000000000000000000000000000000		
	冷却温度		30 ~	40				30 ~	40					
	配合比率													
蒸し	肉色	見	た目の値	<u> </u>	黄		見	た目の	色	É		200000000000000000000000000000000000000		
(テストキッチンのみ)	肉質	粘		(#)		粉	粘	F	<u> </u>	From	粉			00000000000000000000000000000000000000
	煮くずれ	無	微	少	(+)	多	無	微	(中	多			
	舌ざわり	粗	************************	(†)		滑	粗		中		滑			01
	黒変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多			
	ホクホク感	無	微	少	<u>(#)</u>	多	無	微	少	(+)	多			
	食味				\bigcirc	×		\bigcirc			×			
サラダ	色調	見	た目のは	<u> </u>	淡黄		見	た目の		白				1
	舌ざわり	粗		(+)	E	滑	粗		(#)		滑			00000000000000000000000000000000000000
	食味			\bigcirc		×		\bigcirc			×	,		
	後味	: : !				×		\bigcirc			×			1
	貯蔵性					×					×			
	歩留まり(ライン試験のみ)	* ************************************		000010000000000100010000	%		500000 E 0000000			%		ecococcoccoccoccoccoccoccoccoccoccoccocc		
	適性判定				\bigcirc	×					×			
総合評価				\bigcirc		×		\bigcirc			×			
コメント	ボソボソと感じる人: 立った。	もいれ	ぱしっ	とり滑ら	かと感じ	る人	.もい [.]	て意見が	が分かれ	た。芋目	自体の	D風味が少た	いという	指摘が目

試験対象系統 北海100号

<u>調査年月日 2010年6月29日 第 2 回調査</u>

標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)

調理法 剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合

 貯蔵
 貯蔵開始日
 2009年10月30日

 貯蔵日数
 241日

 貯蔵温度
 1.5~3.0

 貯蔵湿度
 90%以上

5) 加丁谪性試験評価項目

	三試験評価項目	系統	——— 名				標準品	 品種				
評の	西項 目		4	比海100	号				さやか			備考·評価基準等
水分			7	7.5	%			7	9.2	%		
ライマン価				7.4	%				5.2	%		
糖分	ショ糖(任意)				%					%		
	還元糖		2	.54	%				2	%		
剥皮後褐変		無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
試験条件	ダイスサイズ			15	mm				15	mm		
	蒸煮時間			22	分				25	分		
	蒸煮温度		,	100				1	100			
	冷却時間			20	分		<u> </u>		20	分		
	冷却温度		30 ~	· 40				30 ~	40			
	配合比率											
蒸し	肉色	見	た目の1	色	黄		見た	:目の1	<u>当</u>	白		
(テストキッチンのみ)	肉質	粘		中		粉	粘		(粉	
	煮くずれ	無	微	少	(多	無	微	少	中	多	
	舌ざわり	粗		中		灚	粗		中		滑	<u>) </u>
	黒変		微	少	中	多	(E)	微	少	中	多	
	ホクホク感	無	微	少	中	多	無	微	(1)	中	多	
	食味			\bigcirc		×		\bigcirc			×	
サラダ	色調	見	た目の1	色	淡黄		見た	=目の1	<u> </u>	白		
	舌ざわり	粗	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	中		滑	}粗	<u></u>	(D)		滑	
	食味				\bigcirc	×	ļ	\bigcirc			×	
	後味				\bigcirc	×		\bigcirc			×	
	貯蔵性					×	ļ				×	
	歩留まり(ライン試験のみ)				%					%		
	適性判定				\bigcirc	×		\bigcirc			×	
総合評価					\bigcirc	×					×	
コメント	た。	が強い	割には	はザラサ	ド ラしてい	1ると	いう食	感があ	5り、好ま	しくない		き好ましくないという意見もあっ 総 が多かった。芋自体の風味も少

試験対象系統	北海101号

標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用) 調理法 剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮一冷却一混合

貯蔵貯蔵開始日2009年10月30 日貯蔵日数109日貯蔵温度1.5~3.0貯蔵湿度90%以上

5) 加工適性試験評価項目

<u>5)加工週代試験評価項目</u> 評価項目		系統	至名				標準	品種				/# +v += /= /# /# /#
言 ** 11	山 垻 日		ᆀ	比海101年	릉				さやか			備考·評価基準等
水分			7	8.6	%			7	'9.6	%		
ライマン価			1	5.2	%				4.4	%		
糖分	ショ糖(任意)				%					%		
	還元糖		3	.59	%			2	2.26	%		
剥皮後褐変		無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
試験条件	ダイスサイズ			15	mm				15	mm		
	蒸煮時間			25	分				25	分		
	蒸煮温度	6 8000 T 000000000000	1	100			00000001E000000000		100	000000000F0000000000F0	000000000000 T 00000	
	冷却時間			20	分				20	分		
	冷却温度		30 ~	40				30 ~	40			
	配合比率											
蒸し	肉色	見	た目の値	<u> </u>	白		見	た目の	色	白		
(テストキッチンのみ)	肉質	粘		(+)		粉	粘	0000E00000000000E00000	(+)		粉	
	煮くずれ	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	舌ざわり	粗	*************************	(+)	******* * ********************	滑	粗	1010 2 0101010101010 1 01010101	中	010101010101 0	(滑)	
	黒変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	ホクホク感	無	微	少	中	多	無	微	少	(中)	多	
	食味			\bigcirc		×		\bigcirc			×	
サラダ	色調	見	た目の値	色	白		見	た目の	色	白		
	舌ざわり	粗		(+)		滑	粗	EE	(#)	00000000010000000000010	滑	
	食味			<u>Q</u>		×		Q			×	
	後味			\bigcirc		×		\bigcirc			×	
	貯蔵性					×					×	
	歩留まり(ライン試験のみ)	6000E0000000000	***************************************		%	01010101010101010101	Diologo Englishonon			%	0000000000E0000	
	適性判定					×		\bigcirc			×	
総合評価			\bigcirc			×		\bigcirc			×	
コメント	甘みがあって滑らか かれた。 甘過ぎると				、反対	に柔	らかば	過ぎて食	感が良	くない、	水っぱ	ぽいと感じる人もいて意見が分
	13.10元。日曜でもこ	VIノ怎	5元しめ	J 1C.								

標準品種 さやか (予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)

調理法 剥皮・芽取りーダイスカットー蒸煮ー冷却ー混合

 貯蔵
 貯蔵開始日
 2009年10月30日

 貯蔵日数
 241日

 貯蔵温度
 1.5~3.0

 貯蔵湿度
 90%以上

5) 加丁谪性試験評価項目

5) 加工適性	<u> 試験評価項目</u>						·				- 1	
評 信	評価項目		各		_		標準	品種				備考·評価基準等
			7	比海101年	를 				さやか			
水分			7	79.2	%			7	9.2	%		
ライマン価			1	15.4	%			1	5.2	%		
糖分	ショ糖(任意)				%					%		
	還元糖			3	%				2	%		
剥皮後褐変	_	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
試験条件	ダイスサイズ			15	mm				15	mm		
	蒸煮時間			22	分				25	分		
	蒸煮温度			100				1	100			
	冷却時間			20	分				20	分		
	冷却温度		30 -	- 40				30 ~	40			
	配合比率											
蒸し	肉色	見た	目の	色	白		見/	こ目の1	查	白		
(テストキッチンのみ)	肉質	粘		中		粉	粘		(粉	
	煮くずれ	無	微	少	中	(多	無	微	少	中	多	
	舌ざわり	粗		中		滑	粗		中		滑)
	黒変	無	微		中	多		微	少	中	多	
	ホクホク感	無	微		中	多	無	微	少	中	多	
	食味			\triangle		×		\bigcirc			×	
サラダ	色調	見 <i>た</i>	目の	<u>)</u>	白		見 <i>t</i>	こ目の1	<u> </u>	白		
	舌ざわり	粗		中		滑	粗		(D)		滑	
	食味	_			\bigcirc	×		\bigcirc			×	
	後味			\bigcirc	~	×		\bigcirc			×	
	貯蔵性					×					×	
	歩留まり(ライン試験のみ)				%					%		
	適性判定				\bigcirc	×		\bigcirc			×	
総合評価					\bigcirc	×(\bigcap				×	
コメント	で、味気ないと答え	る人も	いれは	ばあっさり	してい	ておし	1661	というノ	しもいた。			た。食味はあっさりしているののは不向きと言える。

試験対象系統	勝系2	0号	<u> </u>
調査年月日	2010年2月]18日	
標準品種	さやれ		(予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)
調理法	剥皮・芽取りーダイン	スカットー蒸煮ー	一冷却一混合
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30	30 日
	貯蔵日数	109日	
	貯蔵温度	1.5 ~ 3.0	

5) 加工適性試験評価項目

貯蔵湿度

÷π. /a	系統	名				標準	品種				/# +× +×	(压甘 进 //	
評価	五項目		F	勝系20号	<u>1</u>				さやか			編 有 ⁺計	评価基準等
水分			7	6.4	%			7	'9.6	%			
ライマン価			1	8.7	%			1	4.4	%			
糖分	ショ糖(任意)				%				%				
	還元糖		2	.32	%			2	2.26	%			
剥皮後褐変		無	微	少	中	多	無	微	少	中	多		
試験条件	ダイスサイズ			15	mm		•		15	mm	•	30000000000000000000000000000000000000	
	蒸煮時間	***************************************		25	分			unukananananananakananan	25	分			
	蒸煮温度	. ************************************		100			tn	ano Encountrion (Control Control Contr	100	onononono konononononono kon		850000000 p.00000000000000000000000000000	
	冷却時間			20	分				20	分		10000000000000000000000000000000000000	
	冷却温度		30 ~	40				30 ~	40				
	配合比率												
蒸し	肉色	見#	き目の1	色	淡黄		見	た目の	色	白			
(テストキッチンのみ)	肉質(粘		中	F	粉	粘		<u> </u>		粉	40000000000000000000000000000000000000	
	煮くずれ	(H)	微		中	多	無	微		中	多		
	舌ざわり	粗		(+)		滑	粗		中		滑	<u>)</u>	0-310-01-12-01-01-0-12-01-01-01-01-01-01-01-01-01-01-01-01-01-
	黒変	無)	微		中	多	無	微	少	中	多		
	ホクホク感	無	微	(少)	中	多	無	微	少	(+)	多		
	食味		\bigcirc			×		<u>()</u>			×		
サラダ	色調	見力	き目の1		Á		見	た目の		Á			
	舌ざわり	粗	***************************************	(+)	100000 E 0100000000000000000000000000000000000	滑	粗	00E00000000E0000	(+)	01010101010 T 0101010101010101010 T 01	滑		
	食味			\bigcirc		×		\bigcirc			×		
	後味			\bigcirc		×		\bigcirc			×	t	
	貯蔵性					×					×	200000000000000000000000000000000000000	
	歩留まり(ライン試験のみ)	E000000000000000000000000000000000			%					%		SCOOLOGO CONTRACTOR CO	
	適性判定			\bigcirc		×		\bigcirc			×		
総合評価		****				X		\bigcirc	· · · · -		×	W	
コメント	甘みと苦味を両方原	&じ <i>八</i> :	_フ ンス7	が良いと	いっ意見	きがる	らかっ	た。たか	こ、サライ	タにする	と特征	致がないという	意見もあり。

試験対象系統	勝系2	0号	_
調査年月日	2010年6月	月29日	第 2 回調査
標準品種	さやだ		(予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)
調理法	剥皮・芽取りーダイ	スカットー蒸煮ー	冷却一混合
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30	<u> </u>
	<u>貯蔵日数</u>	241日	
	貯蔵温度	1.5 ~ 3.0	

5) 加工適性試験評価項目

貯蔵湿度

郭 価 項 目		系統	名				標準	品種				備考·評価基準等
āt 1	叫			勝系20 [.]	号				さやか			佣兮' 計価基準守
水分			7	76.6	%			7	9.2	%		
ライマン価				18.4	%			1	5.2	%		
糖分	ショ糖(任意)				%					%		
	還元糖			3	%				2	%		
剥皮後褐変		無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
試験条件	ダイスサイズ			15	mm				15	mm		
	蒸煮時間			22	分				25	分		
	蒸煮温度			100					100			
	冷却時間			20	分				20	分		
	冷却温度		30 -	- 40				30 ~	40			
	配合比率											
蒸し	肉色	見	た目の	色	淡黄		見/	こ目の1	<u> </u>	白		
(テストキッチンのみ)	肉質	粘	<u></u>	()		粉	粘		(<u>+</u>)		粉	
	煮くずれ	無	微	少少	中	多	無	微	少	中	多	
	舌ざわり	粗		中		滑	粗		中		灚	<u>)</u>
	黒変	無	微	少少	中	多(無)	微	少	中	多	
	ホクホク感	無	微	少	●	多	無	微	少	中	多	
	食味		\bigcirc			×		()			×	
サラダ	色調	見	た目の	色	白		T	き目の1		白		
	舌ざわり	粗		中	•••••	(滑)粗		(+)		滑	
	食味			\bigcirc		×	 	\bigcirc			×	
	後味			()		×		\bigcirc			×	
	貯蔵性					×	 				×	
	歩留まり(ライン試験のみ)				%					%		
	適性判定			\bigcirc		×		\bigcirc			×	
総合評価			. ,,	\bigcirc	·		\Box			++1 =1. <i>1</i>	X	
コメント	蒸し芋は蒸煮しても 総評: ヒネてくるにつ											が分かれている。 には不向きと言える。
	WORL CITY C (OIC)	7100	Д 0716	. TT / 'C' 0) () () E	1 PT /J	13 '6		31 01C \ V	10) ()	771	

試験対象系統	勝系2	1号	_
調査年月日			第 1 回調査
標準品種	さやさ		(予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)
調理法	剥皮・芽取りーダイ	スカットー蒸煮ー	冷却-混合
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30	<u>日</u>
	貯蔵日数	109日	
	貯蔵温度	1.5 ~ 3.0	

5) 加工適性試験評価項目

貯蔵湿度

	<u>5) 加工適性試験評価項目</u> 評価項目		招				標準	品種				/# +v +T /T ++ >+ Ar
i Y 10	山 垻 目		Я	券系21년	킂				さやか			備考·評価基準等
水分				80	%			7	9.6	%		
ライマン価				15	%				4.4	%		
糖分	ショ糖(任意)				%					%		
	還元糖		2	.52	%			2	.26	%		
剥皮後褐変		無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
試験条件	ダイスサイズ			15	mm				15	mm		
	蒸煮時間			25	分				25	分		
	蒸煮温度					DOCUMENT TO SECURITY OF THE PARTY OF THE PAR	1	00	000000000 F00000000000000 F000			
	冷却時間			20	分				20	分		
	冷却温度		30 ~	40				30 ~	40			
	配合比率											
蒸し	肉色	見	た目の1	<u>为</u>	灰		見	た目の色	3 ,	白		
(テストキッチンのみ)	肉質	粘		中		粉	粘	p	(H)	pp	粉	
	煮くずれ	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多(滑	
	舌ざわり	粗		(中)	500001510 5 80101010100000015105100101	滑	粗	0000 E0000000000 E0000000	中	01010101010E0101010101010E010	滑	
	黒変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	ホクホク感	無	微	少	中	多	無	微	少	(+)	多	
	食味				\bigcirc	×		\bigcirc			×	
サラダ	色調	見	た目の1	色	白		見	た目の色	查	白		
	舌ざわり	粗		(H)		滑	粗	0000E000000000E000000	(+)	00000000100000000000000000	滑	
	食味					×					×	
	後味	: ::::::::::::::::::::::::::::::::::::				×					×	
	貯蔵性					×					×	
	歩留まり(ライン試験のみ)	* ************************************			<u>%</u>			<u></u> t		%		
	適性判定				\bigcirc	×					×	
総合評価					\bigcirc	×		\bigcirc			×	
コメント	粘質で水っぽさを感 	びるノ	人が多た	いった。 †	甘みが少	ない	ため	かサラク	ダとしての	の適性部	半価に	はあまり良くなかった。

試験対象系統	勝系2	1号	_
調査年月日	2010年6月]29日	第 2 回調査
標準品種	さやさ	か	(予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)
調理法	剥皮・芽取りーダイ	スカットー蒸煮ー	-冷却-混合
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30	<u>0</u>
	貯蔵日数	241日	
	貯蔵温度	15~30	

5) 加工適性試験評価項目

貯蔵湿度

		系紹	记名				標準	品種				/# +v +T /T ++ ># 66
計 10 	西項目		Я	券系215	号				さやか			備考·評価基準等
水分			8	0.1	%			7	9.2	%		
ライマン価				4.8	%				5.2	%		
糖分	ショ糖(任意)				%			•	<u> </u>	%		
11123	還元糖			3	%				2	%		
剥皮後褐変	1,C2 5 1/10	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
試験条件	ダイスサイズ			15	mm				15	mm		
	蒸煮時間			22	分				25	分		
	蒸煮温度		1	00					00			
	冷却時間			20	分				20	分		
	冷却温度		30 ~	~~~~~				30 ~				
	配合比率											
蒸し	肉色	見	た目の1	色	灰		見	た目の食	查	白		
(テストキッチンのみ)	肉質	粘		(#)		粉	粘		(粉	
	煮くずれ	無	微	少	(†)		無	微	少	中	多	
	舌ざわり	粗		中		滑	粗		中		滑)
	黒変	無	微	(4)	中	多	(E)	微	少	中	多	
	ホクホク感	無	微	少	中	多	無	微		中	多	
	食味			\bigcirc		×		\bigcirc			×	
サラダ	色調	見	た目の1	<u> </u>	白		見	た目の負	<u>ታ</u>	白		
	舌ざわり	粗		中		滑)粗		(D)		滑	
	食味				\bigcirc	×	 	\bigcirc			×	
	後味				Ŏ	×		\bigcirc			×	
	貯蔵性					×					×	
	歩留まり(ライン試験のみ)				%					%		
	適性判定				\bigcirc	×		\bigcirc			×	
総合評価					\bigcirc	×(×	
コメント	蒸煮時は崩れが多総評:蒸煮すると季											もいた。
	mog i villing of a	ΔI- I-I	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		.,		,,,,	,,,,,,,,,	, , , , , ,	- Д/с с	•	

試験対象系統	<u>北系3</u>	<u>4号</u>	<u> </u>
調査年月日	2010年2月]18日	第 1 回調査_
標準品種	さやス		(予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)
調理法	剥皮・芽取りーダイン	スカットー蒸煮ー	一冷却一混合
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30	30 日
	貯蔵日数	109日	

5) 加工適性試験評価項目

貯蔵温度

貯蔵湿度

1.5 ~ 3.0

	<u>了)加工過性的級計劃項目</u> 評価項目		—— 名				標準	品種				/# +v += /= + /# //
 	四 垻 目		:	北系34	号				さやか			備考·評価基準等
水分			7	74.2	%			79	9.6	%		
ライマン価			,	18.4	%				1.4	%		
糖分	ショ糖(任意)				%					%		
	還元糖		,	1.52	%			2.	26	%		
剥皮後褐変		無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
試験条件	ダイスサイズ			15	mm				15	mm		
	蒸煮時間			25	分				25	分		
	蒸煮温度			100				1	00			
	冷却時間			20	分				20	分		
	冷却温度	30 ~ 40						30 ~	40			
	配合比率											
蒸し	肉色	見#	を目の	色	白		見	た目の色	<u>ይ</u>	白		
(テストキッチンのみ)	肉質	粘		(H)		粉	粘		()		粉	
	煮くずれ	無	微	少	(#)	多	無	微	少	中	多	
	舌ざわり	粗		(+)		滑	粗		中		(滑)
	黒変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	ホクホク感	無	微	少	(多	無	微	少	(多	
	食味			\bigcirc		×		\bigcirc			×	
サラダ	色調	見#	き目の	色	白		見	た目の色	<u> </u>	白		
	舌ざわり	粗		(†)		滑	粗		(中)		滑	
	食味				\bigcirc	×		\bigcirc			×	
	後味				\bigcirc	×		\bigcirc			×	
	貯蔵性					×					×	20000000000000000000000000000000000000
	歩留まり(ライン試験のみ)	or mono-timenonomonomonom	(b)(b)(c)(c)(c)(c)(c)(c)(c)(c)(c)(c)(c)(c)(c)	010101010IE01010101010010IE110010	%			0000E0000000000E000000	0101010010101010101010101010101010	%		
	適性判定				\bigcirc	×		\bigcirc			×	
総合評価					\bigcirc	×					×	
コメント	水っぽく芋の味があう意見もあった。	まり感	ほじられ	ないとし	う意見だ	が多	かった	≒。特徴₹	シンなく	低い評値	曲が彡	らかった。 適度に風味があるとい
	ノ忌兄ものフル。											

試験対象系統	<u>北系3</u>	<u>4号</u>	
調査年月日	2010年6月]29日	第 2 回調査
標準品種	さやか		(予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)
調理法	剥皮・芽取りーダイン	スカットー蒸煮ー)	冷却一混合
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30日	<u> </u>
	貯蔵日数	241日	
	•		

5) 加工適性試験評価項目

貯蔵温度

貯蔵湿度

1.5 ~ 3.0

<u>5) 加工適性試験評価項目</u> 評 価 項 目		系統	名				標準	品種				## ###################################
高 1 	山 垻 日		;	北系34号	큵				さやか			備考·評価基準等
水分			7	76.8	%			7	9.2	%		
ライマン価				17.8	%				5.2	%		
糖分	ショ糖(任意)				%					%		
	還元糖			2	%				2	%		
剥皮後褐変		無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
試験条件	ダイスサイズ			15	mm				15	mm		
	蒸煮時間			22	分		 		25	分		
	蒸煮温度			100				1	00			
	冷却時間			20	分				20	分		
	冷却温度		30 ~	- 40				30 ~	40			
	配合比率											
蒸し	肉色	見	た目の	色	白		見/	た目の色	<u> </u>	白		
(テストキッチンのみ)	肉質	粘		中		粉	粘		(粉	
	煮くずれ	無	微	少	(多	無	微	少	中	多	
	舌ざわり	粗		(滑	粗		中		(滑	<u>)</u>
	黒変	無	微	<u>少</u>	中	多(無	微	<u>少</u>	中	多	
	ホクホク感	無	微	<u>(4)</u>	中	多	無	微	少)	中	多	
	食味			\bigcirc		×		\bigcirc			×	
サラダ	色調	見	た目の	色	白		見/	と目の値		白		
	舌ざわり	粗		\oplus		滑	粗	<u></u>			滑	
	食味			\bigcirc		×	 	\bigcirc			×	
	後味				\bigcirc	×		\bigcirc			×	
	貯蔵性					×					×	
	歩留まり(ライン試験のみ)				%					%		
	適性判定				\bigcirc	×		()			×	
総合評価					\bigcirc	x(×	
コメント	ホクホクしているとい 総評:年間通してホ れるが好みが分かれ	クホク							りの変化	が少な	いの	でサラダには適していると思わ

試験対象系統	北系3	6号	-							
調査年月日	2010年2月]18日	第 1	回調査						
標準品種	さやか				で栽培したもの、	本試験・	∐場ライン	試験は担当で	で用意したもの	のを使用)
調理法	剥皮・芽取りーダイン	スカットー蒸煮ー	冷却一	混合						
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30	日							
	貯蔵日数	109日								
	貯蔵温度	1.5 ~ 3.0								

5) 加工適性試験評価項目

貯蔵湿度

	<u>5) 加工週代試験評1111項目</u> 評価項目		名				標準	品種				/# +/ +T/T + /# //
計 11	山 垻 目		-	北系36年	릉				さやか			備考·評価基準等
水分			7	6.2	%			7	9.6	%		
ライマン価				18	%				7.4	%		
糖分	ショ糖(任意)				%					%		
	還元糖		2	2.63	%			2	.26	%		
剥皮後褐変		無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
試験条件	ダイスサイズ			15	mm				15	mm		
	蒸煮時間			25	分		20000000 2 0000000000		25	分		
	蒸煮温度	6 0000 T 0000000000000		100			0000000 T 000000000	1	00		0000000000T00000	
	冷却時間			20	分				20	分		
	冷却温度		30 ~	40				30 ~	40			
	配合比率											
蒸し	肉色	見	た目の1	色	É		見	た目の色	3	Ė.		
(テストキッチンのみ)	肉質	粘		(H)		粉	粘		(中)		粉	
	煮くずれ	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	舌ざわり	粗	1010010101010101010101010101010101	(中)	1010101010 \$01010101010101010101010	滑	粗	1010 E 010101010101010 E 0101010101	中	101010101010 .	(滑)	
	黒変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	ホクホク感	無	微	少	(+)	多	無	微	少	(<u>+</u>)	多	
	食味			\bigcirc		×		\bigcirc			×	
サラダ	色調	見	た目の1	色	Á		見	た目のも	查	白		
	舌ざわり	粗		(H)	0000000 T 0000000000000000000	滑	粗	too	(H)	ta	滑	
	食味					×		\bigcirc			×	
	後味				\bigcirc	×		\bigcirc			×	
	貯蔵性					×					×	
	歩留まり(ライン試験のみ)			tootoo	%		000000100000000	too		%		
	適性判定			\bigcirc		×		\bigcirc			×	
総合評価		<u> </u>		()		×		<u> </u>			X	
コメント	蒸煮芋のみの場合 価ではなかった。	はホケ	がり感	としっと	り感のバ	ラン	スが	良いが、	サラダ	にすると	べち	ゃつき感があってあまり良い評
	IЩ СІВА <i>Л' УІС</i>											

試験対象系統	北系3	6号	<u> </u>
調査年月日	2010年6月]29日	第 2 回調査
標準品種	さやな		(予備試験は同一条件で栽培したもの、本試験・工場ライン試験は担当で用意したものを使用)
調理法	剥皮・芽取りーダイン	スカットー蒸煮ー)	一冷却一混合
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30	90日
	貯蔵日数	241日	
	_貯蔵温度	1.5 ~ 3.0	

5) 加工適性試験評価項目

貯蔵湿度

評価項目		系統	名				標準	品種				備考·評価基準等
āT 11	山 垻 日		7	比系36号	큵				さやか			佣兮 计侧基件号
水分			7	7.3	%			7	9.2	%		
ライマン価			1	7.8	%			1	5.2	%		
糖分	ショ糖(任意)				%					%		
	還元糖			2.3	%				2	%		
剥皮後褐変		無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
試験条件	ダイスサイズ			15	mm				15	mm		
	蒸煮時間			22	分		 		25	分		
	蒸煮温度			100					100			
	冷却時間			20	分				20	分		
	冷却温度		30 ~	40				30 ~	· 40			
	配合比率											
蒸し	肉色	見	た目の1	<u>色</u>	白		見	見た目の色 白				
(テストキッチンのみ)	肉質	粘		(†)		粉	粘		(粉	
	煮くずれ	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	舌ざわり	粗		中		滑	粗		中		(滑))
	黒変	無	微	(中	多((微	少	中	多	
	ホクホク感	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	食味			\bigcirc		×		\bigcirc			×	
サラダ	色調	見	た目の1	<u>色</u>	白		見	た目の1	色	白		
	舌ざわり	粗		中		(滑)粗	<u></u>	(II)		滑	
	食味			\bigcirc		×		\bigcirc			×	
	後味			\bigcirc		×		\bigcirc			×	
	貯蔵性					×					×	
	歩留まり(ライン試験のみ)	.			%					%		
	適性判定				\bigcirc	×		\bigcirc		×		
総合評価					<u>O</u>	×(\bigcirc				×	
コメント	特長がなく、若干の 総評:適性評価はあ ていると言える。たっ	5まり	良〈なか	ったが、	蒸煮に	よる湞	崩れも	少な〈甘	すみが極	端に変	わるこ	こともないので、サラダには適し
	CVISCEAS ICI	ic, c	1.5 刀・4王ト	·∕V ∨⊅ a⊤ II	₩ 1 Φ [½ \	rot V I.						

試験対象系統	トヨシ	<i>,</i>	_	_						
調査年月日	2010年2,	月18日	第 1	回調査						
標準品種	さやか		(予備記	式験は同一条件	で栽培したもの、	本試験·	工場ライン試	験は担当で用	月意したものを	使用)
調理法	剥皮・芽取りーダイ	スカットー蒸煮ー	冷却-	-混合						
貯蔵	貯蔵開始日	2009年10月30	日							
	貯蔵日数	109日								
	貯蔵温度	1.5 ~ 3.0								
	貯蔵温度	90%N F								

5) 加工適性試験評価項目

評価項目		系統	名				標準	品種				備考·評価基準等
		トヨシロ			さやか				佣兮' 計叫益华守			
水分			7	6.6	%			7	9.6	%		
ライマン価			1	7.4	%			1	4.4	%		
糖分	ショ糖(任意)				%					%		
	還元糖		2	.41	%			2	.26	%		
剥皮後褐変		無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
試験条件	ダイスサイズ			15	mm				15	mm		
	蒸煮時間			25	分				25	分		
	蒸煮温度		1	100	00000000 T 0000000000000000000000000000			1	00	noncontraction from the second		
	冷却時間			20	分			k	20	分		
	冷却温度		30 ~	40				30 ~	40			
	配合比率											
蒸し	肉色	見	た目の1	色	白			た目のは	<u></u>	白		
(テストキッチンのみ)	肉質	粘	***************************************	中	00000000 T 0000000000000000000000000000	(粉	粘	0000E0000000000E000000	(#)	noncontraction from the second	粉	
	煮くずれ	無	微	少	中	多	無	微		中	多	
	舌ざわり	粗		中	010101010 1 01010101010101010101	滑	粗	01010 E 0101010101010 .	中		滑	
	黒変	無	微	少	中	多	無	微	少	中	多	
	ホクホク感	無	微	少	(中)	多	無	微	少	(<u>+</u>)	多	
	食味			\bigcirc		×		\bigcirc			×	
サラダ	色調	見	た目の1	色	白		見	た目の値	查	白		
	舌ざわり(粗	***************************************	中		滑	粗	OLOGO ENGLOSOS OLOGO ENGLOSOS	(1010101010101E1101010101010101010	滑	
	食味			\bigcirc		×		\bigcirc			×	***************************************
	後味					×		\bigcirc			×	
	貯蔵性					×					×	
	歩留まり(ライン試験のみ)		***************************************	000000E00000000000E00000	%			01010 E 010101010101010 E 0101010101	********************************	%	poo	
	適性判定			\bigcirc		×		\bigcirc			×	
総合評価				\bigcirc		×					×	
コメント	食べ慣れた味との意	意見が	多かっ	たが、肉	関質が粗	過ぎ	てザ	ラザラす	るという	意見も	あった	- -0

<平成21年度産 加工適性試験 試験検査結果報告書>

貯蔵温度(1.5 設定): 1.5~3.0 貯蔵湿度(95%設定): 90%以上

ライマン価 (%)

品種名	11月	2月	6月
トヨシロ	16.7	17.4	17.8
さやか	13.9	14.4	15.2
勝系20号	18.4	18.7	18.4
勝系21号	15.7	15.0	14.8
北系34号	17.4	18.4	17.8
北系36号	16.9	18.0	17.8
北海100号	16.9	16.7	17.4
北海101号	13.7	15.2	15.4

還元糖 (%)

品種名	品種名 11月		6月		
トヨシロ	0.25	2.41	1.60		
さやか	0.31	2.26	2.00		
勝系20号	0.16	2.32	3.00		
勝系21号	0.18	2.52	3.00		
北系34号	0.43	1.52	2.04		
北系36号	0.27	2.63	2.30		
北海100号	0.30	1.74	2.54		
北海101号	0.40	3.59	3.00		

水分 (%)

品種名	11月	2月	6月		
トヨシロ	78.3	76.6	74.8		
さやか	79.2	79.6	79.2		
勝系20号	75.9	76.4	76.6		
勝系21号	81.5	80.0	80.1		
北系34号	76.3	74.2	76.8		
北系36号	78.8	76.2	77.3		
北海100号	797	78.2	77.5		
北海101号	81.9	78.6	79.2		

還元糖測定方法 ソモギー・ネルソン法を用い分光光度計で測定。

水分測定方法 : 赤外線加熱乾燥式水分計(Kett)で測定。





