

2010年3月2日

21年度ばれいしょ加工適性研究会評価結果まとめ

キューピー(株)研究所

惣菜開発センター 惣菜研究グループ

小林 謙太郎

- 評価品種：
 - 勝系20号、26号、北海101号、102号(北農研)、北系34号、36号(北見農試)
- 対照品種：
 - トヨシロ、さやか
- 評価対象：
 - フレッシュポテトサラダ、LLポテトサラダ
- 評価結果まとめ：
 - フレッシュサラダ向きの品種として、北海102号、北系34号、LLサラダ向き品種として北海101号、北系34号、が比較的高評価であった。芽取りのしやすさ、剥皮歩留まりについては、勝系20号、北海101号、北海102号が良好であった。
- 課題について：
 - 同じ品種でも今年度も前年と比較し評価結果にばらつきが出た。各社、あるいは年度にまたがったデータのまとめが必要であると思われる。
 - 水煮後黒変が目立つ品種があり、品位として評価が高くても、実際の使用時には問題となる可能性がある。
- 品種への要望
 - 芽取りのしやすさ：引き続き高水準な品種が揃っている。
 - 風味、食感について：好き嫌いが多いため難しいが、えぐみの少ない品種、また、舌触りが滑らかで(でん粉細胞サイズの小さいもの)でん粉価の高い品種が望まれる傾向にある。
 - 色調について：今年は白色系の品種中心であった。ユーザーによっては、黄色の品種を好むところもある。品種選択時は色調も考慮に入れていきたい。

2010年8月4日

21年度7月ばれいしょ加工適性研究会評価結果まとめ

キューピー(株)研究所

惣菜開発センター 惣菜研究グループ

小林 謙太郎

- 評価品種：
 - 勝系20号、101号、102号(北農研)、北系36号(北見農試)
(勝系26号、北系34号は芽が伸び過ぎたためテストから除外した。)
- 対照品種：
 - トヨシロ、さやか
- 評価対象：
 - フレッシュポテトサラダ、LLポテトサラダ
- 評価結果まとめ：
 - フレッシュサラダ向けの品種として、北系36号、LLサラダ向け品種として北海101号が比較的高評価であった。芽取りのしやすさ、剥皮歩留まりについては、勝系20号、北海102号、西海37号、38号が良好であった。
 - 2月評価時と比較し、風味の点については昨年に引き続き品種間の差が少なく感じられた。舌触りについては、差が明確に出る方向であった。
- 課題について：
 - 昨年に引き続き今回7月に評価したことにより、2月の評価とは異なる品種の特性が見られた。実際の使用場面では、各品種の季節ごとの特性を活かした使用方法を検討する必要があると思われる。
- 品種への要望
 - LLサラダに使用する品種については、舌触りが滑らかな品種が好まれる傾向が、明確になりつつある。使用用途別の品種開発をこのまま進めてくことで、市場に受け入れられる確率がさらに上がると思われる。

H22年2月 加工適性評価結果

2010年3月2日
キユーピー(株)研究所

用途: サラダ
調理法: 別紙参照
貯蔵入荷: 1月下旬

品 種	トヨシロ	さやか	北海101号	北海102号	勝系20号	勝系26号	北系34号	北系36号	
産 地	東神楽	東神楽	北農研	北農研	北農研	北農研	北見農試	北見農試	
調査年月日	2月3日	2月3日	2月3日	2月3日	2月3日	2月3日	2月3日	2月3日	
貯蔵温度			3~5	3~5	3~5	3~5	3~5	3~5	
貯蔵中の湿度			90%以上	90%以上	90%以上	90%以上	90%以上	90%以上	
貯蔵日数			約90日	約90日	約90日	約90日	約90日	約90日	
水分値 (%)	77.1	78.5	78.6	71.7	73.2	74.4	76.6	77.0	
でん粉価 (%)	16.7	14.4	14.5	16.9	20.1	18.6	17.6	17.1	
糖度 (%)	6.1	7.5	6.9	7.4	7.7	7.6	7.3	7.5	
剥皮歩留まり(手剥き)	75.2%	85.4%	86.1%	87.9%	87.9%	85.5%	82.4%	82.6%	
剥皮後褐変	少	少	中	微	微	少	中	中	
蒸し	肉色	うすい黄色	白	白	白	うすい黄色	白	白	白
	肉質	中	粘	粘	粘	中	粉	中	粘
	煮崩れ	無	無	無	無	無	無	無	無
	舌触り	中	滑	滑	滑	中	粗	中	滑
	黒変	微	微	中	多	微	中	中	微
	ホクホク感	中	少	少	少	少	多	中	少
	食味								
コメント	粉っぽい	水っぽい、甘い	甘い エグ味あり	土っぽい香り 黒変多い	硬い、しっとり	くせ少ない ばさつく	いも風味あり 甘い	いも風味あり ざらつく	
フレッシュ サラダ	色調	うすい黄色	白	白	黄色	うすい黄色	白	白	
	舌触り	中	滑	滑	滑	中	滑	中	
	食味								
	適性判定								
コメント	あっさり 味薄い	甘い、水っぽい	いも風味強い パサパサする	甘い 滑らか	いも風味強い 硬い	くせ少ない 味薄い	いも風味あり 粉っぽい	しっとり バランスよい	
LL サラダ	色調	うすい黄色	白	白	白	白	白	白	
	舌触り	中	滑	中	滑	中	滑	中	
	食味								
	適性判定								
コメント	ざらつく	滑らか、甘い	硬い いも風味強い	滑らか、水っぽい	硬い 青臭い	滑らか 水っぽい	滑らか 甘い	いも風味あり	
品種固有の特徴	あっさり いもの香り弱いど の用途にも合う	やや甘くクセが無 い LLサラダ向き	いも風味強く、個 性がある LLサラダ向き	甘味があり、滑ら かだが水っぽい	食感が硬めで、 好みに分かれる	クセは少なく食べや すいが、いも風味 は薄く、老化が目立 ちやすい	しっとり滑らかで LLサラダ向き	男爵に近い風味	
総合評価									
その他補足事項	今回は小玉傾向	芽取りはしやすい	芽取りはしやすい 水煮後黒変が見 られた	芽取りはしやすい 水煮後黒変が強い	芽取りはしやすい	皮剥き、芽取りはし やすい。	維管束褐変、水 煮後黒変がみられ た	やや小玉傾向	

H22年7月 加工適性評価結果

2010年7月30日
キユーピー(株)研究所

用途: サラダ
調理法: 別紙参照

品種	トヨシロ(ひね)	さやか	北海101号	北海102号	勝系20号	北系36号	
産地	東神楽	東神楽	北農研	北農研	北農研	北見農試	
調査年月日	7月20日	7月20日	7月20日	7月20日	7月20日	7月20日	
貯蔵温度	3~7	3~7	3~7	3~7	3~7	3~7	
貯蔵日数			約270日	約270日	約270日	約270日	
水分値 (%)	76.4	75.8	75.4	75.0	77.8	74.9	
でん粉価 (%)	17.1	17.3	17.6	20.0	18.3	20.1	
糖度 (%)	6.7	6.9	7.0	5.9	6.7	8.1	
剥皮歩留まり(手剥き)	85%	80%	77%	85%	81%	81%	
剥皮歩留まり(2月)	75%	85%	86%	88%	88%	83%	
剥皮歩留まり(平均)	80%	83%	82%	86%	85%	82%	
剥皮後褐変	少	少	中	微	微	中	
蒸し	肉色	うすい黄色	白	白	白	うすい黄色	うすい黄色
	肉質	中	中	粘	中	中	粉
	煮崩れ	無	無	無	無	無	無
	舌触り	中	粗	滑	粗	滑	粗
	黒変	微	微	中	多	微	微
	ホクホク感	中	多	少	多	中	多
	食味						
コメント	えぐみ、やや水っぽい	えぐみ、水っぽい	甘い水っぽい	土っぽい香り固い	土臭い、栗っぽい	いも風味ありざらつく	
フレッシュサラダ	色調	白	白	白	白	白	
	舌触り	中	滑	滑	粗	中	
	食味						
	適性判定						
コメント	えぐみ	滑らか、水っぽい	甘い	土っぽい香り固い	癖がある、固い	食べやすい	
LLサラダ	色調	白	白	白	白	白	
	舌触り	中	滑	滑	粗	粗	
	食味						
	適性判定						
コメント	ざらつく	滑らか	芋の風味強い	ぼそぼそ	硬いざらつく	粉っぽい芋の風味強い	
品種固有の特徴	えぐみあり、なめらかでたん白な味	滑らかで、食味もサラダに適している。	甘みがあり、滑らかでサラダ向き	土っぽい香り粒子が粗い感じ	滑らかだが老化しやすい、固い食感	男爵に近い風味粒子が粗い	
総合評価							
その他補足事項	発芽		打撲痕あり		発芽、黒色芯ぐされ	黄色い、小さい	

(別紙)

各種処理方法

蒸煮処理方法 フレッシュサラダ配合

皮むき	じゃがいも	65
	野菜類	15
カット 25~50g	マヨネーズ	20
	合計	100

蒸煮 98 50分

真空冷却 15

LLサラダ配合

じゃがいも	65
野菜類	10
マヨネーズ	25
合計	100

LLサラダ製造方法

じゃがいも

蒸煮

冷却

攪拌 マヨネーズ

充填

殺菌

冷却