

目 次

はじめに

1. 加工適性試験の評価結果	
(1) 評価供試系統	3
(2) 試験分担	3
(3) 評価結果	4
(4) 今後の検討方向等	5
2. 加工適性研究会報告書	
(1) ポテトチップ(カルビー(株)/カルビーポテト(株))	6
(2) ポテトチップ(株)北海道フーズ)	23
(3) フレンチフライ(株)北海道フーズ)	30
(4) コロッケ(サンマルコ食品(株))	33
(5) サラダ(ケンコーマヨネーズ(株))	36
(6) サラダ(キューピー(株))	57
(7) チルド(北海道新進アグリフーズ(株))	65

< 参 考 資 料 >

1. 供試系統の特性概要	
(1) (独) 農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター (北海104,106,107号、勝系34、36~39号)	77
(2) (地独) 北海道立総合研究機構 北見農業試験場 (北育22号、北系51,52,53,56,57号)	93
(3) 長崎県農林技術開発センター (西海37,40,41号、長系142,145号)	101
(4) ホクレン農業総合研究所 (HP06(H5047-23,H0623-2))	106
2. 調査用種苗生産配布状況等	108
ばれいしょ有望系統等母本の無病化及び増殖、特性の確認状況と加工 適性評価に係る新系統の調査用種苗生産・配布状況(平成25年度)	
3. ばれいしょ加工適性研究会設置要領	112