

平成 23 年度ばれいしょ加工適性研究会
試験・評価結果の総括

(株)ニチレイフーズ

1. 評価結果

勝系 30 号は黄色い肉色を持ち、粘質系でメイクインに似ているという評価もあった。蒸しイモでは、ホクホク感が弱く、えぐ味、苦味など不快な風味があり、食味が良くなかった。コロッケにしたときは、水っぽさが強く感じられた。以上より、コロッケ適性は、男爵に比べると、やや悪いという評価となった。

勝系 32 号は白色の肉色を持ち、甘い風味があり、男爵に比べるとやや粘質であった。また、蒸しイモでの食味は、男爵と同等であった。コロッケにしたときは、男爵に比べてややホクホク感が弱かったものの、それ以外の評価項目の差は、僅かであった。以上より、コロッケ適性は、男爵に比べて僅かに劣るという評価となった。

2. 課題

- ・ 男爵と同等以上の味風味を持つ品種の選抜

3. 品種への要望等

- ・ 男爵と類似の味風味を持つ
- ・ 男爵よりも味風味が強い
- ・ 貯蔵安定性が高い
- ・ 芽が少ない or 芽がない
- ・ 大きさ、形状が均一である
- ・ 多収穫である
- ・ 病虫害抵抗性である
- ・ 緑化しにくい
- ・ 打撲に強い

以上

ポテトコロッケ製造工程図

馬鈴薯

↓

洗浄

↓

蒸煮(100°C)

↓

裏ごし+剥皮

↓

成型

↓

打ち粉付け

↓

卵付け

↓

パン粉付け(市販のドライパン粉を使用)

↓

凍結-35°C

↓

冷凍保存(約-25°C)

配合	(g)	(%)
馬鈴薯	68.0	84.9
打ち粉	1.1	1.4
卵	5.5	6.9
パン粉	5.5	6.9
計	80.1	100.0

調温(-18°C、一晩)

↓

油ちょう(180°C、5分)

↓

放置(室温、1時間)

↓

官能評価

平成23年度加工適性評価・調査報告

2012年3月2日

調査年月 2012年1月 成分分析
 2012年2月 試作・評価
 標準品種 男爵
 貯蔵開始 2011年10月20日(男爵)、2011年10月26日(勝系30号、勝系32号)
 貯蔵温度 約3℃

試験段階: 予備試験
 用途: コロッセ(冷凍食品)
 担当: (株)ニチレイフーズ

評価項目		男爵					勝系30号					勝32号					
分析結果	水分	77.0 %					79.8 %					79.3 %					
	ライマン価	15.7 %					15.0 %					15.6 %					
	糖分	シヨ糖	0.27 %					0.24 %					0.80 %				
		還元糖	2.07 %					1.88 %					1.78 %				
コロッセ調理条件	蒸煮温度	100 ℃					100 ℃					100 ℃					
	蒸煮時間	35 分					45 分					45 分					
	油ちょう温度	180 ℃					180 ℃					180 ℃					
	油ちょう時間	5 分					5 分					5 分					
蒸し	肉色	白色					黄色					白色					
	肉質	粘質 -2	やや粘質 -1	変わらない 0	やや粉質 +1	粉質 +2	粘質 -2	やや粘質 -1	変わらない 0	やや粉質 +1	粉質 +2	粘質 -2	やや粘質 -1	変わらない 0	やや粉質 +1	粉質 +2	
	ホクホク感	弱い -2	やや弱い -1	変わらない 0	やや強い +1	強い +2	弱い -2	やや弱い -1	変わらない 0	やや強い +1	強い +2	弱い -2	やや弱い -1	変わらない 0	やや強い +1	強い +2	
	舌ざわり	ざらつく -2	ややざらつく -1	変わらない 0	やや滑らか +1	滑らか +2	ざらつく -2	ややざらつく -1	変わらない 0	やや滑らか +1	滑らか +2	ざらつく -2	ややざらつく -1	変わらない 0	やや滑らか +1	滑らか +2	
	風味	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	
	食味	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	
	適性判定	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	
コロッセ	肉色	白色					黄色					白色					
	ホクホク感	弱い -2	やや弱い -1	変わらない 0	やや強い +1	強い +2	弱い -2	やや弱い -1	変わらない 0	やや強い +1	強い +2	弱い -2	やや弱い -1	変わらない 0	やや強い +1	強い +2	
	水っぽさ	弱い -2	やや弱い -1	変わらない 0	やや強い +1	強い +2	弱い -2	やや弱い -1	変わらない 0	やや強い +1	強い +2	弱い -2	やや弱い -1	変わらない 0	やや強い +1	強い +2	
	甘味	弱い -2	やや弱い -1	変わらない 0	やや強い +1	強い +2	弱い -2	やや弱い -1	変わらない 0	やや強い +1	強い +2	弱い -2	やや弱い -1	変わらない 0	やや強い +1	強い +2	
	風味	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	
	食味	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	
	適性判定	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	
総合評価	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2	悪い -2	やや悪い -1	変わらない 0	やや良い +1	良い +2		
コメント						渋み、えぐみ強い。水っぽい。男爵よりも黄色く、つやがある。					甘みがある。やや水っぽい。						

※男爵を基準(0)として評価を実施