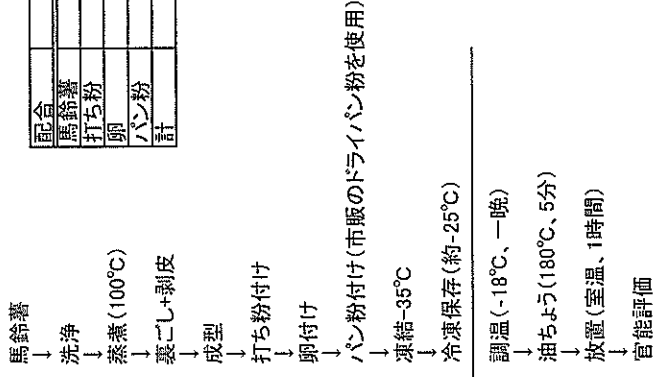


(4) (株)ニチレイフーズ

樹ニチレイフーズ

ポテトコロッケ製造工程図

| 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 |



平成24年度ばれいしょ加工適性研究会 試験・評価結果の総括

1. 評価結果

西海40号は、黄色い肉色で粘質系のイモであった。コロッケにしたときの食味は、水っぽさが強く感じられた。

勝系31号は、白色～淡黄色の肉色を持ち、蒸しイモでは、男爵に比べると風味などが劣ったものの、コロッケでは、男爵とほぼ同等であった。

勝系34号は、淡黄色でやや粘質系のイモであった。蒸しイモでは、男爵に比べるとホクホク感、風味などが劣ったが、コロッケにしたときは、差が小さくなった。

以上、今回の評価サンプルの中では、勝系31号が、一番コロッケ適性があると考えられた。

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

平成24年度加工適性評価・調査報告

2013年2月27日

調査年月 2012年12月～2013年2月

標準品種 男爵

貯蔵開始 2012年7月17日(西海40号)、2012年11月2日(勝系31号、勝系34号)

貯蔵温度 約3℃

試験段階: 予備試験

用途: コロッケ(冷凍食品)

担当: 榎ニチレイフーズ

| 評価項目 | | 男爵 | | | | | 西海40号 | | | | | 勝系31号 | | | | | 勝系34号 | | | | | |
|----------|--------|--------|--------|-------|-------|-------------------------|--------|--------|-------|-------|------------------------------------|--------|--------|-------|-------|----------|--------|--------|-------|-------|-----|--|
| 分析結果 | 水分 | 81.0 % | | | | | 79.5 % | | | | | 80.5 % | | | | | 83.5 % | | | | | |
| | ライマン価 | 15.9 % | | | | | 13.7 % | | | | | 16.9 % | | | | | 18.5 % | | | | | |
| | 糖分 | シヨ糖 | 0.42 % | | | | | 0.32 % | | | | | 0.25 % | | | | | 0.41 % | | | | |
| | | 還元糖 | 0.90 % | | | | | 1.42 % | | | | | 0.71 % | | | | | 1.11 % | | | | |
| コロッケ調理条件 | 蒸煮温度 | 100 ℃ | | | | | 100 ℃ | | | | | 100 ℃ | | | | | 100 ℃ | | | | | |
| | 蒸煮時間 | 45 分 | | | | | 40 分 | | | | | 40 分 | | | | | 40 分 | | | | | |
| | 油ちよう温度 | 180 ℃ | | | | | 180 ℃ | | | | | 180 ℃ | | | | | 180 ℃ | | | | | |
| | 油ちよう時間 | 5 分 | | | | | 5 分 | | | | | 5 分 | | | | | 5 分 | | | | | |
| 蒸し | 肉色 | 白色 | | | | | 黄色 | | | | | 白色～淡黄色 | | | | | 淡黄色 | | | | | |
| | 肉質 | 粘質 | やや粘質 | 変わらない | やや粘質 | 粘質 | 粘質 | やや粘質 | 変わらない | やや粘質 | 粘質 | 粘質 | やや粘質 | 変わらない | やや粘質 | 粘質 | 粘質 | やや粘質 | 変わらない | やや粘質 | 粘質 | |
| | ホクホク感 | 弱い | やや弱い | 変わらない | やや強い | 強い | 弱い | やや弱い | 変わらない | やや強い | 強い | 弱い | やや弱い | 変わらない | やや強い | 強い | 弱い | やや弱い | 変わらない | やや強い | 強い | |
| | 舌ざわり | ざらつく | ややざらつく | 変わらない | やや滑らか | 滑らか | ざらつく | ややざらつく | 変わらない | やや滑らか | 滑らか | ざらつく | ややざらつく | 変わらない | やや滑らか | 滑らか | ざらつく | ややざらつく | 変わらない | やや滑らか | 滑らか | |
| | 風味 | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | |
| | 食味 | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | |
| | 適性判定 | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | |
| コロッケ | 肉色 | 白色 | | | | | 黄色 | | | | | 白色～淡黄色 | | | | | 淡黄色 | | | | | |
| | ホクホク感 | 弱い | やや弱い | 変わらない | やや強い | 強い | 弱い | やや弱い | 変わらない | やや強い | 強い | 弱い | やや弱い | 変わらない | やや強い | 強い | 弱い | やや弱い | 変わらない | やや強い | 強い | |
| | 水っぽさ | 弱い | やや弱い | 変わらない | やや強い | 強い | 弱い | やや弱い | 変わらない | やや強い | 強い | 弱い | やや弱い | 変わらない | やや強い | 強い | 弱い | やや弱い | 変わらない | やや強い | 強い | |
| | 甘味 | 弱い | やや弱い | 変わらない | やや強い | 強い | 弱い | やや弱い | 変わらない | やや強い | 強い | 弱い | やや弱い | 変わらない | やや強い | 強い | 弱い | やや弱い | 変わらない | やや強い | 強い | |
| | 風味 | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | |
| | 食味 | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | |
| | 適性判定 | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | |
| 総合評価 | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | 悪い | やや悪い | 変わらない | やや良い | 良い | | |
| コメント | | | | | | 粘質で、コロッケにすると水っぽさが感じられる。 | | | | | イモでは、男爵よりもホクホク感、風味は弱いがコロッケでは、ほぼ同等。 | | | | | ややえぐ味あり。 | | | | | | |

※男爵を基準(0)として評価を実施