

2. 平成25年度 ばれいしょ加工適性研究会報告書

(1) ポテトチップ加工適性評価調査報告(カルビー(株)/カルビーポテト(株))

2014年8月11日
カルビー株式会社
カルビーポテト株式会社

= 目次 =

内容	調査月	調査月/貯蔵条件	ページ
評価結果一覧			7
評価結果	7月、8月	長崎系統	8
評価結果	12月	サンプル着時	9
評価結果	2月	9℃	10
評価結果	2月	6℃	11
評価結果	4月	9℃	12
評価結果	4月	6℃	13
評価結果	6月	6℃	14
チップ写真	7月、8月	長崎系統	15
チップ写真	12月	サンプル着時	16
チップ写真	2月	9℃	17
チップ写真	2月	6℃	18
チップ写真	4月	9℃	19
チップ写真	4月	6℃	20
チップ写真	6月	6℃	21

平成25年度 ばれいしょ加工適性研究会 評価結果一覧

2014/8/11
カルビー株式会社
カルビーポテト株式会社

対象製品 ポテトチップ

I. 評価方法

- 1) 貯蔵性評価 : 担当 カルビーポテト(株)
サンプル着時、2月に試験を行った。貯蔵温度は9℃および6℃とした。
各15塊茎について、各塊茎の最長芽長を測定した後、比重を測定し、
スライス片よりチップを作成した。また、残りの塊茎より糖分を測定した。
チップはアグトロンカラーメーター(光質グリーン)によりカラーを測定した。
- 2) 食味評価 : 担当 カルビー(株)
手揚げによりポテトチップスを作成し、うすしお味の味付けを施した。
サンプルを検査員に配布し、所定の項目について官能検査を実施した。
- 3) 総合評価
1)および2)の結果より総合的に判断を行った。

II. 結果一覧

系統名	1) 外観・貯蔵性評価						2) 食味評価				3) 総合評価	コメント
	調査日	貯蔵条件	比重	アグ ロン値	芽長 (mm)	温度別 適性	調査日	外観	食感	食味		
トヨシロ (鹿児島)	7月25日		1.091	50.2	0							
	8月30日	23℃	1.093	50.8	5							
長系145号	7月25日		1.076	48.4	10							カラーは良い。髓部の褐変がやや目立つ。 パリッとしてロどけが良い。 次年度ラボ本試験に進む
	8月30日	23℃	1.077	49.8	14			□	○	□	□	
トヨシロ	12月4日	着時	1.085	38.0	0	○						
	2月17日	9℃	1.091	27.0	9	×						
	2月17日	6℃	1.093	20.6	2	×						
	4月25日	9℃	1.092	20.0	148	×						
	4月25日	6℃	1.095	15.6	29	×						
	6月6日	6℃	1.104	17.8	63	×						
スノーデン	12月4日	着時	1.080	43.4	0	○						
	2月17日	9℃	1.080	41.4	18	○						
	2月17日	6℃	1.078	28.4	1	△						
	4月25日	9℃	1.083	37.6	75	△						
	4月25日	6℃	1.085	24.8	18	×						
	6月6日	6℃	1.088	20.0	69	×						
北海104号	12月4日	着時	1.097	45.4	0	○	(2013年度産) ライン試験 4月15日 千歳工場	○	□	□	□	大ききのばらつきはあるが、チップカラーは良好 パリッと感は良い。後半サクサクしてロどけは良い ほんのり甘みがありおいしい 貯蔵性はスノーデン並み
	2月17日	9℃	1.097	37.4	3	□						
	2月17日	6℃	1.094	32.4	1	△						
	4月25日	9℃	1.111	36.0	51	△						
	4月25日	6℃	1.108	30.4	25	△						
	6月6日	6℃	1.117	24.4	87	×						
勝系33号	12月4日	着時	1.105	47.2	0	○	1月14日	△	△	□	△	カラーはスノーデンより優れる、打撲が目立つ。 長期貯蔵時の芽長が非常に長い バリバリと堅く、粉っぽい。 再度ラボ試験を希望
	2月17日	9℃	1.106	41.2	44	□						
	2月17日	6℃	1.112	41.2	7	○						
	4月25日	9℃	1.119	43.0	320	×						
	4月25日	6℃	1.115	36.2	118	×						
	6月6日	6℃	1.120	38.8	214	×						
北育21号	12月4日	着時	1.087	48.6	0	○	1月14日	○	△	□	□	チップカラーはスノーデンより優れる カラーも良く、形状も綺麗。 パリッと感が弱く、後半粉っぽい。 貯蔵後のチップカラーに優れるが芽長が長い 次年度ラボ本試験に進む
	2月17日	9℃	1.087	46.0	42	○						
	2月17日	6℃	1.089	44.0	11	○						
	4月25日	9℃	1.090	44.4	96	△						
	4月25日	6℃	1.090	43.6	73	△						
	6月6日	6℃	1.094	45.8	141	×						
北育22号	12月4日	着時	1.091	42.4	0	○	12月17日	□	△	△	△	たまに基部褐変が見られる。 パリッと感は良いが、後半粉っぽく、歯に残る。 弱いマメ味。 カラーはスノーデンより優れる 再度ラボ試験を希望
	2月17日	9℃	1.090	43.8	37	□						
	2月17日	6℃	1.093	34.2	46	△						
	4月25日	9℃	1.093	45.6	40	○						
	4月25日	6℃	1.093	37.2	66	△						
	6月6日	6℃	1.098	32.0	67	△						
北系53号	12月4日	着時	1.086	46.0	0	○	1月14日	□	□	□	□	くぼみの皮残りがやや目立つ。 パリッとしてロどけ良い。TSと同等。 味は普通 カラーはスノーデンより優れる 次年度ラボ本試験に進む
	2月17日	9℃	1.088	41.6	33	□						
	2月17日	6℃	1.087	43.4	42	□						
	4月25日	9℃	1.091	45.4	54	□						
	4月25日	6℃	1.089	42.4	59	△						
	6月6日	6℃	1.090	36.4	71	△						
HP06	12月4日	着時	1.102	44.0	0	○	1月14日	△	△	×	×	維管束のコゲが目立つ 堅めでザクザクとして、全体的に重い。 ややえぐ味を感じる。 試験中止を希望
	2月17日	9℃	1.104	38.2	7	□						
	2月17日	6℃	1.101	38.8	0	□						
	4月25日	9℃	1.106	36.2	89	△						
	4月25日	6℃	1.103	33.6	46	△						
	6月6日	6℃	1.110	36.6	129	×						

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 平成25年7月25日 第 1 回調査
標準品種 トヨシロ

調査年月日 平成25年8月30日 第 2 回調査
標準品種 トヨシロ

調理法	15塊茎から1枚づつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。
-----	---

5) 加工適性試験評価項目

評 価 項 目		標準品種 トヨシロ(7月)	系統名 長系145号(7月)	系統名
試験段階		対照	ラボ予備試験	
貯蔵開始日		平成25年7月16日	平成25年7月16日	
貯蔵日数		9 日	9 日	
貯蔵温度		23.0 ℃	23.0 ℃	
貯蔵湿度		95 %	95 %	
芽の長さ		0 mm	10 mm	
水分		%	%	
比重		1.091	1.076	
糖分	ショ糖(任意)	3.08 mg/g	1.20 mg/g	
	ブドウ糖	0.07 mg/g	0.11 mg/g	
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ	
	揚げ時間	約 2 分	約 2 分	
	揚げ温度・初温	185 ℃	185 ℃	
	揚げ温度・終温	165 ℃	167 ℃	
ポテトチップ	アグترون値	50.2	48.4	
	外観	◎	◎	
	褐変	0 %	0 %	%
	食感			
	少留まり (ライン試験のみ)	%	%	%
	適性判定	○	○	
総合評価		-	-	-
コメント		黒心1		

標準品種 トヨシロ(8月)	系統名 長系145号(8月)	系統名		
対照	ラボ予備試験			
平成25年7月16日	平成25年7月16日			
45 日	45 日			
23.0 ℃	23.0 ℃			
95 %	95 %			
5 mm	14 mm			
%	%			
1.093	1.077			
2.70 mg/g	1.54 0.72			
0.03 mg/g	0.07 0.5			
55/1000 インチ	55/1000 インチ			
約 2 分	約 2 分			
185 ℃	185 ℃			
167 ℃	169 ℃			
50.8	49.8			
◎	◎			
0 %	0 %			
%	%			
○	○			
-	-			

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 平成25年12月4日 第1回調査
標準品種 トヨシロ

調理法	15塊茎から1枚ずつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。
-----	---

5) 加工適性試験評価項目

評価項目		標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 北海104号	系統名 勝系33号	系統名 北育21号	系統名 北育22号	系統名 北系53号	系統名 HP06
試験段階		対照	対照	ライン試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ予備試験	ラボ予備試験
貯蔵開始日		平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日
貯蔵日数		1 日	1 日	1 日	1 日	1 日	1 日	1 日	1 日
貯蔵温度		9.7 ℃	9.7 ℃	9.7 ℃	9.7 ℃	9.7 ℃	9.7 ℃	9.7 ℃	9.7 ℃
貯蔵湿度		95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %
芽の長さ		0 mm	0 mm	0 mm	0 mm	0 mm	0 mm	0 mm	0 mm
水分		%	%	%	%	%	%	%	%
比重		1.085	1.080	1.097	1.105	1.087	1.091	1.086	1.102
糖分	ショ糖(任意)	1.68 mg/g	1.06 mg/g	1.96 mg/g	1.92 mg/g	0.90 mg/g	1.36 mg/g	0.96 mg/g	1.98 mg/g
	ブドウ糖	0.80 mg/g	0.25 mg/g	0.33 mg/g	0.26 mg/g	0.06 mg/g	0.17 mg/g	0.15 mg/g	0.44 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ
	揚げ時間	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分
	揚げ温度・初温	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃
	揚げ温度・終温	166 ℃	168 ℃	174 ℃	174 ℃	170 ℃	172 ℃	172 ℃	175 ℃
ポテトチップ	アグトロン値	38.0	43.4	45.4	47.2	48.6	42.4	46.0	44.0
	外観	□	○	◎	◎	◎	○	◎	○
	褐変	73 %	0 %	0 %	13 %	0 %	13 %	0 %	20 %
	食感								
	少畝まき (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%	%	%
	適性判定	○	○	○	○	○	○	○	○
総合評価									
コメント				褐心1			褐心1		

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 平成26年2月17日 第2回調査
標準品種 トヨシロ

調理法	15塊茎から1枚ずつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。
-----	---

5) 加工適性試験評価項目

評価項目		標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 北海104号	系統名 勝系33号	系統名 北育21号	系統名 北育22号	系統名 北系53号	系統名 HP06
試験段階		対照	対照	ライン試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ予備試験	ラボ予備試験
貯蔵開始日		平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日
貯蔵日数		76 日	76 日	76 日	76 日	76 日	76 日	76 日	76 日
貯蔵温度		9.4 ℃	9.4 ℃	9.4 ℃	9.4 ℃	9.4 ℃	9.4 ℃	9.4 ℃	9.4 ℃
貯蔵湿度		95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %
芽の長さ		9 mm	18 mm	3 mm	44 mm	42 mm	37 mm	33 mm	7 mm
水分		%	%	%	%	%	%	%	%
比重		1.091	1.080	1.097	1.106	1.087	1.090	1.088	1.104
糖分	ショ糖(任意)	0.92 mg/g	0.70 mg/g	1.00 mg/g	0.94 mg/g	0.40 mg/g	0.62 mg/g	0.38 mg/g	0.66 mg/g
	ブドウ糖	0.90 mg/g	0.30 mg/g	0.36 mg/g	0.15 mg/g	0.05 mg/g	0.19 mg/g	0.12 mg/g	0.44 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ
	揚げ時間	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分
	揚げ温度・初温	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃
	揚げ温度・終温	163 ℃	166 ℃	163 ℃	165 ℃	169 ℃	171 ℃	181 ℃	167 ℃
ポテトチップ	アグトロン値	27.0	41.4	37.4	41.2	46.0	43.8	41.6	38.2
	外観	×	○	□	○	◎	□	□	□
	褐変	100 %	7 %	7 %	7 %	0 %	20 %	20 %	20 %
	食感								
	少畝まき (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%	%	%
	適性判定	×	○	□	□	○	□	□	□
総合評価									
コメント				褐心1			基部褐変多い	基部褐変多い	褐心1

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 平成26年2月17日 第2回調査
標準品種 トヨシロ

調理法	15塊茎から1枚ずつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。
-----	---

5) 加工適性試験評価項目

評価項目		標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 北海104号	系統名 勝系33号	系統名 北育21号	系統名 北育22号	系統名 北系53号	系統名 HP06
試験段階		対照	対照	ライン試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ予備試験	ラボ予備試験
貯蔵開始日		平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日
貯蔵日数		76 日	76 日	76 日	76 日	76 日	76 日	76 日	76 日
貯蔵温度		6.8 ℃	6.8 ℃	6.8 ℃	6.8 ℃	6.8 ℃	6.8 ℃	6.8 ℃	6.8 ℃
貯蔵湿度		95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %
芽の長さ		2 mm	1 mm	1 mm	7 mm	11 mm	46 mm	42 mm	0 mm
水分		%	%	%	%	%	%	%	%
比重		1.093	1.078	1.094	1.112	1.089	1.093	1.087	1.101
糖分	ショ糖(任意)	1.14 mg/g	0.94 mg/g	1.64 mg/g	1.68 mg/g	0.66 mg/g	0.96 mg/g	0.52 mg/g	1.02 mg/g
	ブドウ糖	1.23 mg/g	0.75 mg/g	1.17 mg/g	0.28 mg/g	0.11 mg/g	0.36 mg/g	0.13 mg/g	0.47 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ
	揚げ時間	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分
	揚げ温度・初温	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃
	揚げ温度・終温	168 ℃	169 ℃	168 ℃	170 ℃	171 ℃	165 ℃	167 ℃	172 ℃
ポテトチップ	アグトロン値	20.6	28.4	32.4	41.2	44.0	34.2	43.4	38.8
	外観	×	△	△	○	○	□	○	□
	褐変	100 %	100 %	40 %	27 %	0 %	27 %	7 %	40 %
	食感								
	少畝マワ (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%	%	%
	適性判定	×	△	△	○	○	△	□	□
総合評価									
コメント				褐心3					褐心1

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 平成26年4月25日 第3回調査
標準品種 トヨシロ

調理法	15塊茎から1枚ずつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。
-----	---

5) 加工適性試験評価項目

評価項目		標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 北海104号	系統名 勝系33号	系統名 北育21号	系統名 北育22号	系統名 北系53号	系統名 HP06
試験段階		対照	対照	ライン試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ予備試験	ラボ予備試験
貯蔵開始日		平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日
貯蔵日数		143 日	143 日	143 日	143 日	143 日	143 日	143 日	143 日
貯蔵温度		9.1 ℃	9.1 ℃	9.1 ℃	9.1 ℃	9.1 ℃	9.1 ℃	9.1 ℃	9.1 ℃
貯蔵湿度		95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %
芽の長さ		148 mm	75 mm	51 mm	320 mm	96 mm	40 mm	54 mm	89 mm
水分		%	%	%	%	%	%	%	%
比重		1.092	1.083	1.111	1.119	1.090	1.093	1.091	1.106
糖分	ショ糖(任意)	1.42 mg/g	1.52 mg/g	2.00 mg/g	2.22 mg/g	0.62 mg/g	1.24 mg/g	0.60 mg/g	0.80 mg/g
	ブドウ糖	2.15 mg/g	0.62 mg/g	0.42 mg/g	0.38 mg/g	0.13 mg/g	0.38 mg/g	0.24 mg/g	0.78 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ
	揚げ時間	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分
	揚げ温度・初温	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃
	揚げ温度・終温	163 ℃	168 ℃	173 ℃	173 ℃	168 ℃	171 ℃	173 ℃	173 ℃
ポテトチップ	アグトロン値	20.0	37.6	36.0	43.0	44.4	45.6	45.4	36.2
	外観	×	□	□	○	○	◎	◎	□
	褐変	100 %	27 %	47 %	27 %	0 %	20 %	20 %	53 %
	食感								
	少宙まわり (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%	%	%
	適性判定	×	△	△	×	△	○	□	△
総合評価									
コメント		内部発芽2	基部腐敗1	褐心1				中空1	内部発芽3

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 平成26年4月25日 第3回調査
標準品種 トヨシロ

調理法	15塊茎から1枚ずつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。
-----	---

5) 加工適性試験評価項目

評価項目		標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 北海104号	系統名 勝系33号	系統名 北育21号	系統名 北育22号	系統名 北系53号	系統名 HP06
試験段階		対照	対照	ライン試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ予備試験	ラボ予備試験
貯蔵開始日		平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日
貯蔵日数		143 日	143 日	143 日	143 日	143 日	143 日	143 日	143 日
貯蔵温度		6.2 ℃	6.2 ℃	6.2 ℃	6.2 ℃	6.2 ℃	6.2 ℃	6.2 ℃	6.2 ℃
貯蔵湿度		95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %
芽の長さ		29 mm	18 mm	25 mm	118 mm	73 mm	66 mm	59 mm	46 mm
水分		%	%	%	%	%	%	%	%
比重		1.095	1.085	1.108	1.115	1.090	1.093	1.089	1.103
糖分	ショ糖(任意)	0.70 mg/g	1.36 mg/g	2.50 mg/g	2.02 mg/g	0.70 mg/g	1.58 mg/g	0.62 mg/g	0.76 mg/g
	ブドウ糖	3.02 mg/g	1.51 mg/g	1.20 mg/g	0.66 mg/g	0.32 mg/g	1.08 mg/g	0.42 mg/g	0.97 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ
	揚げ時間	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分
	揚げ温度・初温	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃
	揚げ温度・終温	172 ℃	173 ℃	172 ℃	172 ℃	168 ℃	166 ℃	163 ℃	173 ℃
ポテトチップ	アグトロン値	15.6	24.8	30.4	36.2	43.6	37.2	42.4	33.6
	外観	×	×	△	□	○	□	○	△
	褐変	100 %	87 %	100 %	60 %	7 %	60 %	13 %	93 %
	食感								
	少畝マワ (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%	%	%
	適性判定	×	×	△	×	△	△	△	△
総合評価									
コメント					褐心1				

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 平成26年6月6日 第4回調査
標準品種 トヨシロ

調理法	15塊茎から1枚ずつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。
-----	---

5) 加工適性試験評価項目

評価項目		標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 北海104号	系統名 勝系33号	系統名 北育21号	系統名 北育22号	系統名 北系53号	系統名 HP06
試験段階		対照	対照	ライン試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ予備試験	ラボ予備試験
貯蔵開始日		平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日	平成25年12月3日
貯蔵日数		185 日	185 日	185 日	185 日	185 日	185 日	185 日	185 日
貯蔵温度		6.1 ℃	6.1 ℃	6.1 ℃	6.1 ℃	6.1 ℃	6.1 ℃	6.1 ℃	6.1 ℃
貯蔵湿度		95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %
芽の長さ		63 mm	69 mm	87 mm	214 mm	141 mm	67 mm	71 mm	129 mm
水分		%	%	%	%	%	%	%	%
比重		1.104	1.088	1.117	1.120	1.094	1.098	1.090	1.110
糖分	ショ糖(任意)	2.32 mg/g	2.50 mg/g	3.24 mg/g	2.98 mg/g	0.76 mg/g	1.76 mg/g	0.88 mg/g	1.08 mg/g
	ブドウ糖	3.19 mg/g	1.82 mg/g	0.99 mg/g	0.85 mg/g	0.40 mg/g	0.93 mg/g	0.79 mg/g	1.63 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ
	揚げ時間	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分
	揚げ温度・初温	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃	185 ℃
	揚げ温度・終温	163 ℃	163 ℃	171 ℃	161 ℃	166 ℃	168 ℃	170 ℃	164 ℃
ポテトチップ	アグトロン値	17.8	20.0	24.4	38.8	45.8	32.0	36.4	36.6
	外観	×	×	×	□	◎	△	□	□
	褐変	100 %	93 %	100 %	60 %	7 %	80 %	67 %	73 %
	食感								
	少畝マワ (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%	%	%
	適性判定	×	×	×	×	×	△	△	×
総合評価									
コメント				褐心1					

加工適性評価

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)

条件: サンプル着時(7月)



トヨシロ



長系145号

条件: 8月 20℃



トヨシロ



長系145号

加工適性評価

条件:12月

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



トヨシロ



北育21号



スノーデン



北育22号



北海104号



北系53号



勝系33号



HP06

加工適性評価

条件: 2月9℃

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



トヨシロ



北育21号



スノーデン



北育22号



北海104号



北系53号



勝系33号



HP06

加工適性評価

条件:2月6℃

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



トヨシロ



北育21号



スノーデン



北育22号



北海104号



北系53号



勝系33号



HP06

加工適性評価

条件:4月9℃

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



トヨシロ



北育21号



スノーデン



北育22号



北海104号



北系53号



勝系33号



HP06

加工適性評価

条件:4月6℃

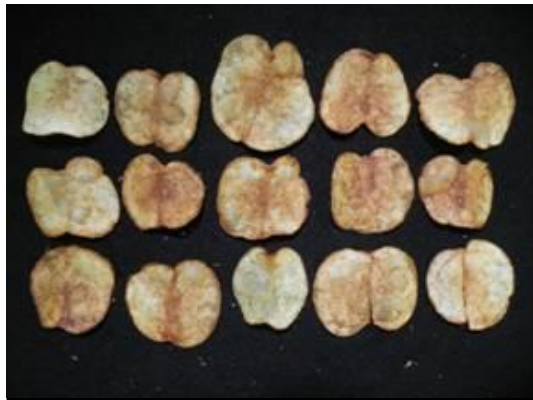
用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



トヨシロ



北育21号



スノーデン



北育22号



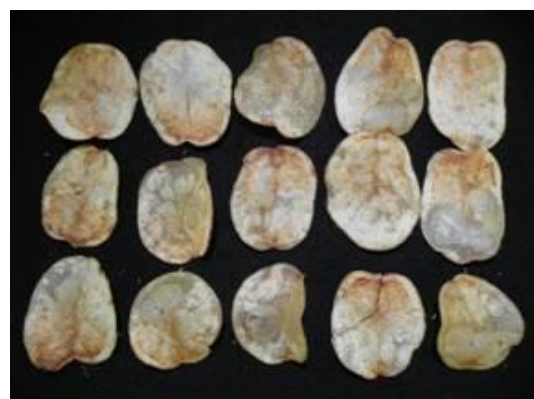
北海104号



北系53号



勝系33号



HP06

加工適性評価

条件: 6月6℃

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



トヨシロ



北育21号



スノーデン



北育22号



北海104号



北系53号



勝系33号



HP06

馬鈴薯新品種テスト報告

公開用

報告日: 2014年5月15日
担当部署: カルビー株式会社
研究開発本部

テスト種別	ポテトチップス
テスト場所	千歳工場
テスト日時	平成26年4月15日

テスト品種	北海104号		依頼機関	北海道馬鈴薯関連B
試作製品	うすしお フラット			
今回の結果	判定	コメント		
総合評価	□	KH・SDと同等。		
製品外観	□	大きさのばらつきがややある。カラーは51だが、白すぎるということもなく淡黄色できれい。		
食感	□	パリッと感の良い。後半サクサクとして、口どけは良い。		
食味	○	ほんのり甘みがあり、おいしい。		
加工性	△	比重は問題なし。大きさが栽培により変動が大きく、大きいものの中空が目立った。		
今後の対応	STEP3へ			
備考				

原料馬鈴薯 情報/特徴	産地	芽室坂之上
	外観	今回は貯蔵期間が長く、11℃貯蔵だったこともあり、皮はやや厚めで芽長が10センチほど。形状は卵形～長形混在。目のくぼみは浅い。
	重量	約70g～350g/個で大きさのばらつきあり。中空・空洞が多く見られた。
	果肉	白
	比重	1.093
	糖分	-

加工性	前処理	今回は貯蔵期間が長く、11℃貯蔵だったこともあり、皮はやや厚めで軟化もしており、少し皮剥けが悪かった。芽についてはトリミングで芽の残りはあった。(フライ後の芽の残りは目立っていない)
	フライ	カラー良好で、ばらつきもなかったためフライは通常の条件で問題なくオペレーションできた。
	その他	軟化の影響でややスライス厚のばらつきが見られたが、問題ないレベル。

製品	外観	大きさのばらつきがややある。カラーは51だが、白すぎるということもなく淡黄色できれい。
	食感	パリッと感は良い。後半サクサクとして、口どけは良い。
	風味	ほんのり甘みがあり、おいしい。