

(4)コロッケ加工適性評価調査報告(サンマルコ食品(株))

コロッケ加工適正評価総括

2014年1月27日
サンマルコ食品(株)

1、評価結果

本年もいずれの品種とも「水分が多い」「粘りが強い」「粉っぽい(食感がザラつく)」

「エグ味・ニガ味」等のマイナス要因が極端に強いものは無く

「コロッケ」への加工適正があると感じた。

「勝系34」～甘みが少なく淡白。バランスが良いとの評価もあった。

但し蒸しでは、好みではないがコロッケでは良いとの評価もあり。

「勝系36」～ややもったりするがそれほど特徴がない。

「西海40」～色沢が黄色。かなりしっとりしている。

男爵と比べ対極の食感なので、メーカーとして一般のお客様の意見を一度聞いてみたい。

「西海41」～色沢が黄色。しっとりしている。甘みがやや弱い。

「北系52」～あまり特徴がないが、くせが無いとも言える。

2、品種への要望

1)コントロール品種「男爵」と同等以上であること。

2)特徴的であること。

①いも自体がおいしい。

②栄養学的に優れている。

③奇抜な色沢である。

④まったくイモっぽくない。

⑤皮が薄い。皮がきれい。皮もおいし } 皮ごと使える

⑥芽が極端に浅い。

⑦収量、品質が安定している

他

以 上

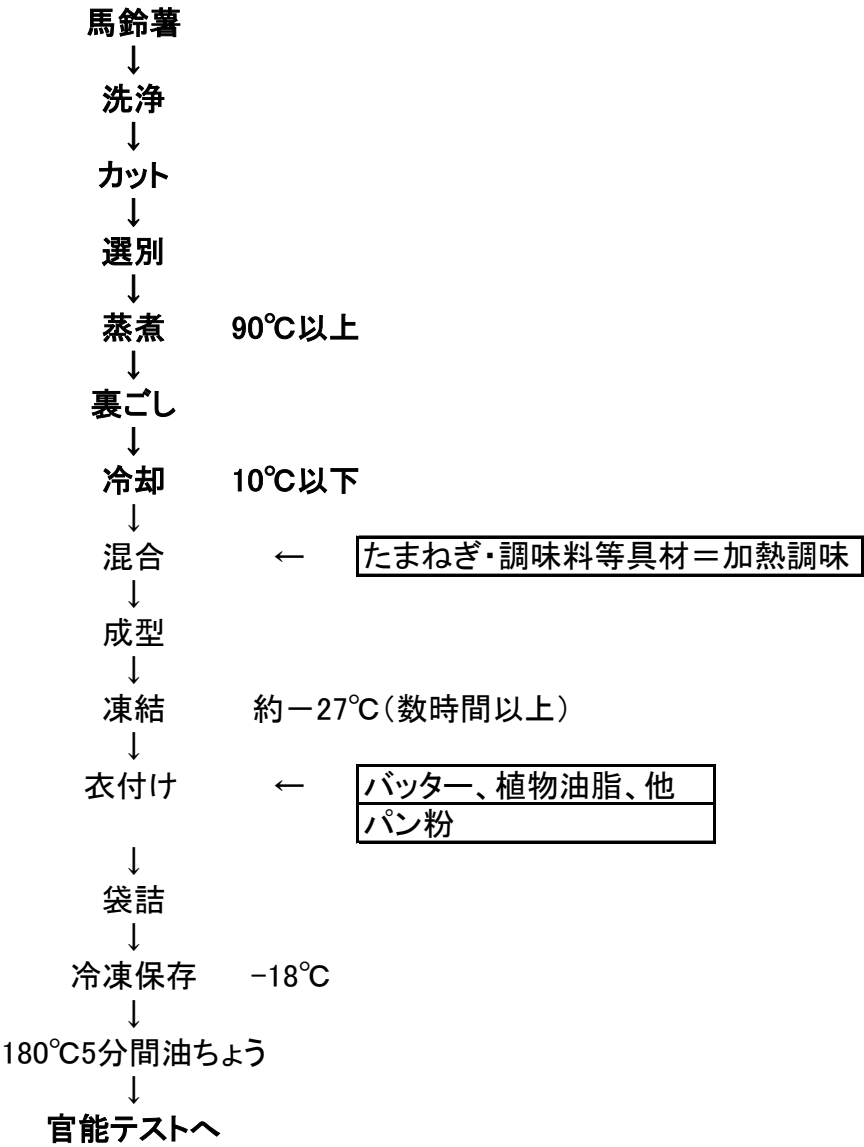
【コロッケ原料配合表(%)】

裏ごし馬鈴薯	91.16
たまねぎ	4.86
パン粉	1.94
砂糖	0.97
サラダ油	0.78
食塩	0.29
計	100.00
衣率	約39%

馬鈴薯品種

- ①男爵
- ②勝系34
- ③勝系36
- ④西海40
- ⑤西海41
- ⑥北系52

【コロッケ製造工程(ラボ)】



25年度産加工適性評価・調査報告

試験段階 予備試験・本試験

用途 冷凍食品(コロッケ)

担当 サンマルコ食品

5) 加工適性試験評価項目

調査年月日 2013年12月25日

標準品種 男爵

調理法 別紙添付

5) 加工適性試験評価項目

評価項目		予備試験					
		男爵	勝系34号	勝系36号	西海40号	西海41号	北系52号
調査年月日		12月25日	12月25日	12月25日	8月5日	8月5日	12月25日
外観		芽やや深い・丸	芽浅い・扁平	芽浅い・丸	芽浅い・丸	芽浅い・扁平	芽やや深い・丸
水分		78.6 %	74.8 %	73.2 %	82.1 %	79.1 %	77 %
ライマン価		14.8 %	16.8 %	19.2 %	13.5 %	15.0 %	15.4 %
糖分 試験条件	*Brix	5.8 %	5.2 %	6.2 %	4.8 %	5 %	6.7 %
	サイズ	75*62 mm	87*52 mm	72*56 mm	73*57 mm	81*54 mm	71*58 mm
	蒸煮時間	45 分	45 分	43 分	45 分	45 分	45 分
	蒸煮温度	98 ℃	98 ℃	98 ℃	98 ℃	99 ℃	98 ℃
	冷却時間	15 分	15 分	15 分	15 分	15 分	15 分
	冷却温度	5 ℃	5 ℃	5 ℃	5 ℃	5 ℃	5 ℃
	フリーザー温度	-28 ℃	-28 ℃	-28 ℃	-28 ℃	-28 ℃	-28 ℃
	揚げ温度	180 ℃	180 ℃	180 ℃	180 ℃	180 ℃	180 ℃
	揚げ時間	5 分	5 分	5 分	5 分	5 分	5 分
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	見た目の色 極うすい黄	見た目の色 やや黄	見た目の色 やや黄	見た目の色 黄色	見た目の色 黄色	見た目の色 白
	肉質	粘 ・ 中 (○) 粉	粘 ・ 中 (○) 粉	粘 ・ (中) ・ 粉	粘 ・ (中) ・ 粉	粘 (○) 中 ・ 粉	粘 (○) 中 ・ 粉
	煮くずれ	無 ・ 微 ・ 少 ・ (中) ・ 多	無 ・ 微 ・ (少) ・ 中 ・ 多	無 ・ 微 ・ (少) ・ 中 ・ 多	無 ・ 微 ・ (少) ・ 中 ・ 多	無 ・ (微) ・ 少 ・ 中 ・ 多	無 ・ (微) ・ 少 ・ 中 ・ 多
	舌ざわり	粗 (○) 中 ・ 滑	粗 ・ (中) ・ 滑	粗 ・ (中) ・ 滑	粗 ・ 中 (○) 滑	粗 ・ 中 (○) 滑	粗 ・ (中) ・ 滑
	黒変	無 ・ 微 ・ (少) ・ 中 ・ 多	無 ・ (微) ・ 少 ・ 中 ・ 多	無 ・ 微 ・ (少) ・ 中 ・ 多	無 ・ (微) ・ 少 ・ 中 ・ 多	無 ・ (微) ・ 少 ・ 中 ・ 多	無 ・ (微) ・ 少 ・ 中 ・ 多
	ホクホク感	無 ・ 微 ・ 少 ・ (中) ・ 多	無 ・ 微 ・ (少) ・ 中 ・ 多	無 ・ 微 ・ (少) ・ 中 ・ 多	無 ・ (微) ・ 少 ・ 中 ・ 多	無 ・ (微) ・ 少 ・ 中 ・ 多	無 ・ 微 ・ (少) ・ 中 ・ 多
	食味	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×
冷凍食品 (コロッケ)	香り	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×
	肉色	見た目の色 極うすい黄	見た目の色 やや黄	見た目の色 やや黄	見た目の色 黄色	見た目の色 黄色	見た目の色 白
フライして 30～60分後	甘味	無 ・ 微 ・ (弱) ・ 強	無 ・ (微) ・ 弱 ・ 強	無 ・ (微) ・ 弱 ・ 強	無 ・ 微 ・ (弱) ・ 強	無 ・ 微 ・ (弱) ・ 強	無 ・ 微 ・ (弱) ・ 強
	ホクホク感	無 ・ 微 ・ 少 ・ (中) ・ 多	無 ・ 微 ・ (少) ・ 中 ・ 多	無 ・ 微 ・ (少) ・ 中 ・ 多	無 ・ 微 ・ (少) ・ 中 ・ 多	無 ・ 微 ・ (少) ・ 中 ・ 多	無 ・ 微 ・ (少) ・ 中 ・ 多
	食味(暖かい)	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×
	適性判定	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×
総合評価	総合評価	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×	◎ ・ ○ ・ □ ・ △ ・ ×
コメント		バランスが良い。ほくほくしている。	ややしっとりしているが、甘みが弱い。	甘みが少し弱い。もったりした感じ。	しっとりしている。黄色が目立つ。	しっとりしている。黄色が目立つ。	若干しっとり。

*Brix は 目安です。