

**チップカラー**

6. 4℃で149日間貯蔵した原料馬鈴薯から製造した  
ポテトチップのチップカラー  
(21ページ参照)

用途 ポテトチップ

担当 カルビーポテト(株)



トヨシロ



スノーデン



北育22号



北系53号



北系57号



勝系33号

## チップカラー

2015/06/24 テストフライ実施時の製品カラー写真  
(25ページ参照)

(株)北海道フーズ

勝系33号



コメント

カラー及び焦げ少なく安定している。  
加工適正に向いている。

北系57号



コメント

カラーが全体的に悪く、4月以降は、  
焦げの混入率が高い。

北系53号



コメント

4月までのカラーは良いが、  
4月以降での使用は厳しいと思われる

北育22号



コメント

2月以降カラーの低下と焦げの  
混入率が高い。

フレンチフライ(色調)

貯蔵による製品の色調に及ぼす影響(29ページ参照)

(株)北海道フーズ

貯蔵前 2014年11月5日		春作 2014年7月18日
ホッカイコガネ	勝系34号	長系142号
		
コメント	コメント	コメント
—	肉色が明るい黄色の為、黒く変色している物ある。	若干くすんでいるが、濃黄色の為、目立ちにくい。

貯蔵後 2015年2月12日	
ホッカイコガネ	勝系34号
	
コメント	コメント
—	糖化し、色調が濃くなる為、黒ずんで見えない。 ホッカイコガネと同等程度。

# 2014年度 6月貯蔵薯の状態

(41ページ参照)

ケンコーマヨネーズ株式会社

北海107号



勝系36号



勝系38号



北系52号



北系56号



北系57号



トヨシロ



男爵



2月の段階で皮下の黒変がある馬鈴薯があった。

