

(3) フレンチ加工適正評価調査報告((株)北海道フーズ)

2015年8月19日
(株)北海道フーズ商品開発部

評価結果

<p>長系142(春作産)</p> <p>形状：昨年同様、小粒。シューstringの加工に適していない。(比較的大きい試料を選定し試験を実施。)</p> <p>外観：皮が綺麗であり、肉色は黄色く食欲をそそる。</p> <p>食味：少し“えぐみ”を感じる。独特の風味がある。</p> <p>食感：ベチャつき、水っぽいという意見が多く、ボイル芋のような繊維質があり、油で揚げているような食感ではなく、好ましい食感ではない。シューstringは短いにも関わらず、へたってしまう。</p> <p>総評：黄色くおいしそうに見えるが、食感が良くない。シューstringにした場合、見た目の悪さから(サイズが短い)評価を下げている。また、食感(カリカリ感が足りない)が悪く、フライドポテトには向いていない。</p>
<p>長系150(春作産)</p> <p>形状：小粒。シューstringの加工に適していない。</p> <p>外観：皮が綺麗であり、肉色は白っぽく、汚く見える。</p> <p>食味：独特な食味があるが、嫌いという意見は少ない。</p> <p>食感：外側食感はカリカリしておらず、柔らかい印象。フライドポテトのサクッとホクホクの食感がない。</p> <p>総評：独特な風味がホッカイコガネと違って良いともいえるが、食感はフライドポテトらしさがない。肉色が悪いこともあり、フライドポテトに向いてるとは言えない。</p>
<p>勝系34号</p> <p>形状：シューstringに加工可能な大きさではあるが、更に肥大化されることが望ましい。芽が少なく浅い。</p> <p>外観：象皮症(ネット)・皮目肥大が多く、皮付きポテトにした際、見栄えが悪い。新芋の場合、肉色が明るい黄色の為、黒くくすんで見える。(別紙色調結果参照)</p> <p>食味：風味がコガネより弱い、癖がなく食べやすい。</p> <p>食感：外側食感が角が立ちカリカリの食感が強く、シューstringの加工に適している。肉質(内側食感)はコガネより若干水っぽいが、外側の食感と程良いバランスで非常に食べやすい。</p> <p>総評：シューstringに加工した場合、中身がホクホク、外側がカリッとしており、非常に食べやすく、おいしい。しかし、今年度はネットが多く、外観の点から皮付きポテトには向かない。生理障害が少ないようであれば、フレンチフライに適した品種になりえる。</p>

加工適性評価・調査報告

2015年8月19日

(株)北海道フーズ

試験実施内容	試験対象系統	調査年月日	貯蔵条件	試験段階	皮付きポテト 試験実施有無	シューtringポテト 試験実施有無
	長系142号	春作 2014年7月18日	—	本試験	○	○
	長系150号	春作 2014年7月18日	—	予備試験	○	×
	勝系34号	貯蔵前 2014年11月5日 貯蔵後 2015年2月12日 貯蔵期間 100日間	温度 約2℃ 湿度 約80%	本試験	○	○

※原料の形状(大・小)により、カット方法の選別行い、加工する。

調理法	【皮付きポテト】	【シューtringカットポテト】
	①洗浄 → カット(1/8)	①洗浄 → 剥皮 → カット(7.14mm角棒状)
	②ブランチング(約75℃×約10分)	②ブランチング(約70℃×約10分 → 冷水×約10分 → 約80℃×約3分)
	③プリフライ(約170℃×約1分)	③プリフライ(約170℃×約1分)
	④凍結(-20℃)	④凍結(-20℃)
	⑤喫食前油ちょう(約180℃×約3分30秒)	⑤喫食前油ちょう(約180℃×約2分30秒)

適正評価法	【皮付きポテト】	【シューtringカットポテト】
	下記の内容に着眼し、官能検査により評価を行う。	
	外側はカリカリ、内側はホクホクの食感が望まれる。	カリカリとした食感であることが望まれる。
	外観は形状が揃っており、表皮がきれいで、 褐変(黒ずみ)などの変色はみられないことが望まれる。	外観は長く、褐変(黒ずみ)などの変色はみられないことが望まれる。

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

(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。