

## (4)平成27年度馬鈴薯加工適正研究会報告書

### コロッセ加工適正評価総括

2016年1月29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「コロッセ」への加工適正があると感じた。

「勝系40」 若干えぐみを感じるものの肉質、舌ざわりは男爵に近い。

「北海109」 若干えぐみを感じる。肉質は粉質系の印象。

「北育24」 バランスが良い。裏ごしいものは捏ねると粘りが強い。おいしい。

「北系61」 バランスが良い。男爵に近い印象。

「北系62」 甘みが弱い。しっとり感ありとの評価も。

「長系142」 程よいしっとり感。女性には好評。

「長系147」 かなりしっとりしていて評価が分かれる。女性には好評。

#### 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えぐみが少ない。

④皮が薄い。皮がきれい。皮もおいしい。

⑤芽が極端に浅い。

⑥収量、品質が安定している。(黒変が少ない。褐変し難いなども)

以 上

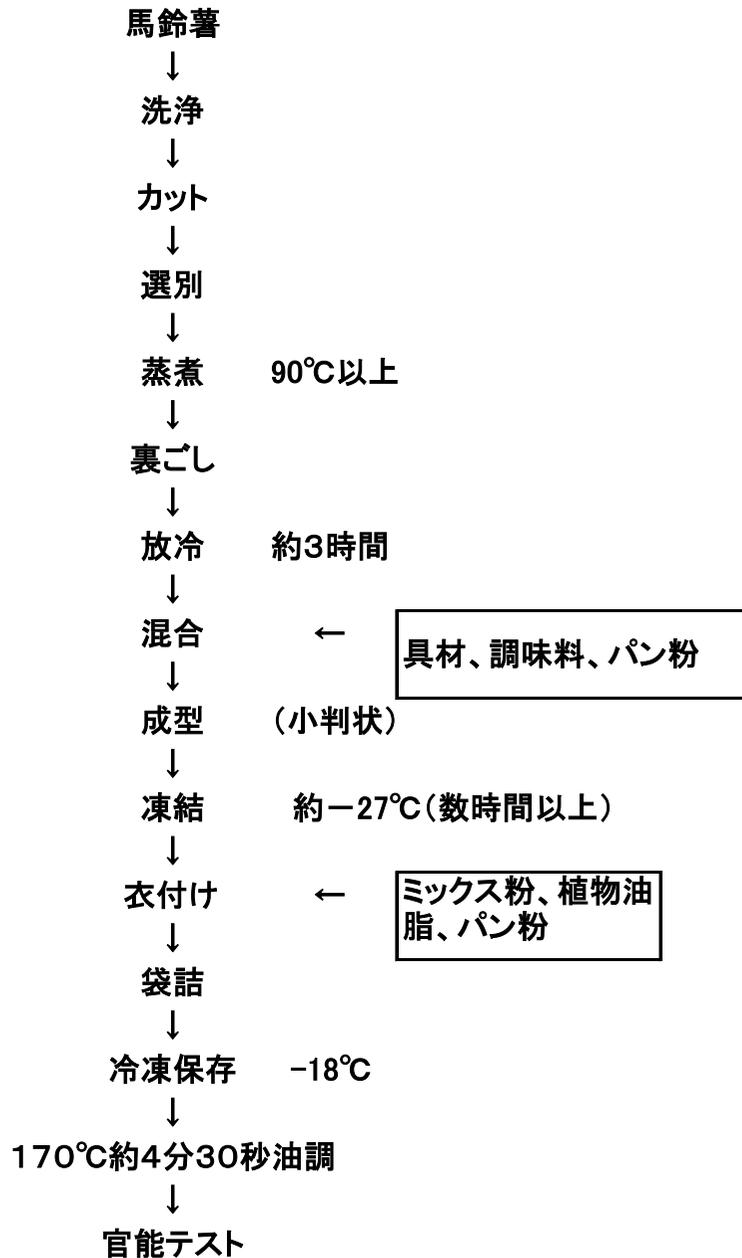
【コロッケ原料配合表(%)】

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

馬鈴薯品種

- ①男爵
- ②勝系40号
- ③北海109号
- ④北育24号
- ⑤北系61号
- ⑥北系62号
- ⑦長系142号
- ⑧長系147号

【コロッケ製造工程(ラボ)】



5)加工適性試験評価項目		予備試験							
評価項目	男爵	勝系40号	北海109号	北育24号	北系61号	北系62号	長系142号	長系147号	
調査年月日	1月26日	1月26日	1月26日	1月26日	1月26日	1月26日	1月26日	1月26日	
外観	芽深い・丸	芽やや深い・丸	芽浅い・面長	芽浅い・丸	芽浅い・面長	芽浅い・丸	芽浅い・丸	芽浅い・丸	
水分	77.4 %	77.2 %	74.1 %	78.2 %	78.4 %	81.3 %	78.5 %	86.7 %	
ライマン価	15.0 %	12.9 %	15.0 %	14.3 %	13.5 %	14.4 %	11.7 %	10.3 %	
糖分量 試験条件	*Brix	7.0 %	6.5 %	5.5 %	5.0 %	6.0 %	5.0 %	5.0 %	
	サイズ	75*64 mm	72*66 mm	90*59 mm	77*67 mm	104*55 mm	77*58 mm	80*64 mm	76*59 mm
	蒸煮時間	45 分	45 分	45 分	45 分	45 分	45 分	50 分	45 分
	蒸煮温度	98 °C	98 °C	98 °C	98 °C	99 °C	98 °C	98 °C	98 °C
	放冷時間	約3 時間	約3 時間	約3 時間	約3 時間	約3 時間	約3 時間	約3 時間	約3 時間
	フリーザー温度	-27 °C	-27 °C	-27 °C	-27 °C	-27 °C	-27 °C	-27 °C	-27 °C
	揚げ温度	170 °C	170 °C	170 °C	170 °C	170 °C	170 °C	170 °C	170 °C
	揚げ時間	4.5 分	4.5 分	4.5 分	4.5 分	4.5 分	4.5 分	4.5 分	4.5 分
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	ごく薄い黄色	薄い黄色	ごく薄い黄色	ごく薄い黄色	白色	薄い黄色	黄色	うすい黄色
	香り	良 (普) 悪	良 (普) 悪	良 (普) 悪	良 (普) 悪	良 (普) 悪	良 (普) 悪	良 (普) 悪	良 (普) 悪
	肉質	粘 (中) 粉	粘 (中) 粉	粘 (中) 粉	粘 (中) 粉	粘 (中) 粉	粘 (中) 粉	粘 (中) 粉	粘 (中) 粉
	舌ざわり	滑 (中) 粗	滑 (中) 粗	滑 (中) 粗	滑 (中) 粗	滑 (中) 粗	滑 (中) 粗	滑 (中) 粗	滑 (中) 粗
	黒変	少 (中) 多	少 (中) 多	少 (中) 多	少 (中) 多	少 (中) 多	少 (中) 多	少 (中) 多	少 (中) 多
	甘み	甘 (やや甘) 無	甘 (やや甘) 無	甘 (やや甘) 無	甘 (やや甘) 無	甘 (やや甘) 無	甘 (やや甘) 無	甘 (やや甘) 無	甘 (やや甘) 無
	食味(総合)	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×
冷凍食品 (コロッケ)	肉色	ごく薄い黄色	ごく薄い黄色	ごく薄い黄色	白色	白色	白色	黄色	黄色
	香り	良 (普) 悪	良 (普) 悪	良 (普) 悪	良 (普) 悪	良 (普) 悪	良 (普) 悪	良 (普) 悪	良 (普) 悪
	甘味	甘 (やや甘) 無	甘 (やや甘) 無	甘 (やや甘) 無	甘 (やや甘) 無	甘 (やや甘) 無	甘 (やや甘) 無	甘 (やや甘) 無	甘 (やや甘) 無
	ホクホクorしっとり	ホクホク (中) しっとり	ホクホク (中) しっとり	ホクホク (中) しっとり	ホクホク (中) しっとり	ホクホク (中) しっとり	ホクホク (中) しっとり	ホクホク (中) しっとり	ホクホク (中) しっとり
フライ 約60分後	食味	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×
	適性判定	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×
総合評価	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	
コメント	甘みや舌ざわりがちょうど良い。全体としてバランスが良い。	若干えぐみを感じる。	若干えぐみを感じる。粉質。	裏ごし、成型するとき粘りが強い。バランスがよくおいしい。	男爵に近い印象。ほくほく感も少し感じる。	甘みは弱い。粘りはやや強い。	鮮やかな黄色。少しえぐみを感じたがしっとりしておいしい。	しっとりしていておいしい。悪く言えばべちゃちゃとしている。好みは分かれる。	