

加工適性評価

6°Cで185日貯蔵した馬鈴しょから製造したポテトチップのチップカラー
(14ページ参照)

条件:6月6°C

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



トヨシロ



北系65号



スノーデン



北系67号

加工適性評価

ポテトチップのチップカラー
(25ページ、27ページ参照)

用途 用途
担当 (株)湖池屋

1月9日



北育22号 カラー値58.6



北海108号 カラー値59.7



北系65号 カラー値59.3



北系67号 カラー値56.6

5月10日(エチレン貯蔵)



北育22号 カラー値52.6



北海108号 カラー値52.2



北系65号 カラー値45.6





北系67号 カラー値49.8



加工適性評価(工場ライン適性)

(32ページ、33ページ参照)

用途 フレンチフライ

担当 (株)北海道フーズ

シュースtringカットポテト	
ホッカイコガネ	北海109号
	
コメント	コメント
くすみはない	凍結後のくすみが散見された 喫食時には目立たない

ナチュラルカットポテト	
ホッカイコガネ	北海109号
	
コメント	コメント
不良選別品は多くても約15%に収まる	不良選別品が約50%を占め、歩留り低下が著しい。 選別人工も2倍必要となり、工場での加工は難しい。

コロッケ加工適性評価

(37ページ参照)

用途 コロッケ
担当 サンマルコ食品(株)



加工適性評価

3°Cで66日貯蔵した馬鈴しょから製造したマッシュ、フレンチドレッシング和えの色味
(56ページ参照)

条件:1月3°C

用途 サラダ
担当 ケンコーマヨネーズ(株)

マッシュポテト



キタムラサキ

勝系43号

フレンチドレッシング和え



キタムラサキ

勝系43号

3°Cで33日貯蔵した馬鈴しょから製造したグットセレクションポテトサラダの色味
(57ページ、参照)

さやか

北育24号



画像ほど黄色は強くない。ストロンが残る傾向



色の差はサラダでは問題なし