

コロッケ加工適正評価総括

2018年2月1日  
サンマルコ食品(株)

1、評価結果

本年は全体的に水っぽい物と、粘質系の品種であった。  
「えぐみ・にがみ」等のマイナス要因が極端に強いものはなく、  
「コロッケ」への加工適正は特に問題はないと感じた。  
またほとんどが男爵と比較して芽の浅いものであったため、  
皮むきの際の歩留りが高く、その点の評価は高かった。

「勝系41」	蒸し調理での後味が良くない。
「勝系42」	水っぽい。味はおいしい。
「北系65」	男爵に近い食味だが、粘りを感じる。
「北系66」	男爵に近い食味。多少のえぐみを感じる。
「長系155」	水っぽいが、食味は良好。
「長系158」	蒸しではえぐみを感じるが、コロッケではあまり感じられない。

2、品種への要望

- 男爵のようなホクホク系でシストセンチウ抵抗性のあるもの
- 貯蔵性の高さ、品質安定性(ゆるやかな糖化)をもつもの
- 芽が浅く、黒変、空洞が少ないもの
- カット後に褐変しにくいもの
- 機能性の高い特定の栄養を多く含むもの

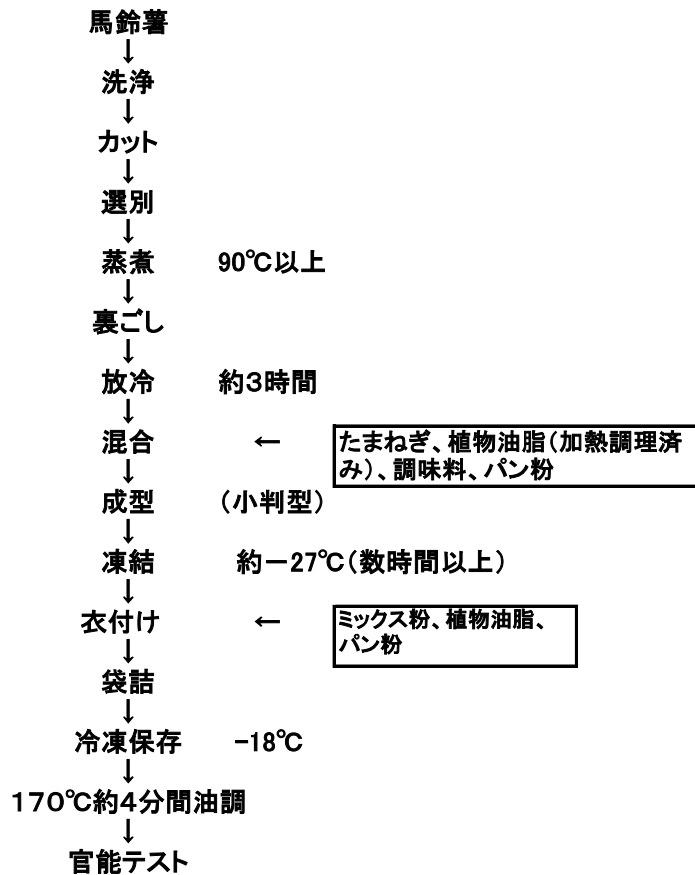
以 上

## 【コロッケ原料配合表(%)】

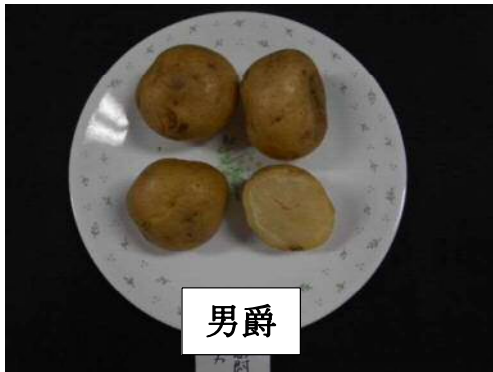
裏ごし馬鈴薯	91.16
たまねぎ	4.86
パン粉	1.94
砂糖	0.97
植物油脂	0.78
食塩	0.29
計	100.00
衣率	約40%

馬鈴薯品種  
 ①男爵(標準)  
 ②勝系41号  
 ③勝系42号  
 ④北系65号  
 ⑤北系66号  
 ⑥長系155号  
 ⑦長系158号

## 【コロッケ製造工程(ラボ)】



5)加工適性試験評価項目		標準	予備試験					
評価項目		男爵	勝系41号	勝系42号	北系65号	北系66号	長系155号	長系158号
調査年月日		2018/1/30	2018/1/30	2018/1/30	2018/1/30	2018/1/30	2018/1/30	2018/1/30
外観		芽深い・丸	芽浅い・長	芽浅い・丸	芽少し深い・丸	芽少し深い・丸	芽浅い・丸	芽少し深い・丸
水分		78.2 %	73.6 %	78.0 %	76.8 %	74.5 %	80.4 %	81.4 %
ライマン価		15.6 %	16.6 %	14.1 %	19.4 %	16.9 %	11.7 %	12.0 %
糖分 試験条件	*Brix	6.2 %	7.3 %	6.5 %	6.1 %	7.2 %	5.6 %	7.2 %
	蒸煮時間	45 分	45 分	45 分	45 分	45 分	45 分	45 分
	蒸煮温度	98 °C	98 °C	98 °C	98 °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
	フリーザー温度	-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
	揚げ時間	4 分	4 分	4 分	4 分	4 分	4 分	4 分
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	ごくうすい黄色	うすい黄色	うすい黄色	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
	肉質	粘 (中) 粉	粘 (中) 粉	粘 (中) 粉	粘 (中) 粉	粘 (中) 粉	粘 (中) 粉	粘 (中) 粉
	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
	食味(総合)	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×
冷凍食品 (コロッケ)	肉色	ごくうすい黄色	ごくうすい黄色	うすい黄色	ごくうすい黄色	ごくうすい黄色	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
	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
フライ約60分後	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
	食味	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×
総合評価	適性判定	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×	◎ (○) ×
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。	蒸し調理の後味が良くない。	水っぽさは気になるが、味はおいしい。	男爵に近い食味。コロッケにするとしっとり、また粘りも感じる。	男爵に近い食味で、男爵よりもおいしい。多少のえぐみあり。	水っぽい。味はまあ良い。肉質は黄。	蒸し調理でえぐみを感じるが、コロッケでは感じない。水っぽさあり。肉質は黄。



男爵



勝系 41 号



勝系 42 号



北系 65 号



北系 66 号



長系 155 号



長系 158 号



男爵



勝系 41 号



勝系 42 号



北系 65 号



北系 66 号



長系 155 号



長系 158 号