

【 総 括 】

1. 全体的な評価

- ・北海108号：歩留りは良好。トリミング効率も悪くない。
- ・北海109号：歩留りは若干他の系統と比較すると低めだが、きれいでクボみもなく、トリミング効率は良い。
- ・勝系41号：歩留りは良好。クボみ、トリミング点数も少なく効率は良い。
- ・勝系42号：歩留りは良好。クボみがある為、トリミング効率は、他の系統と比べ良くない。
- ・勝系43号：歩留りは良好。有色の為、トリミング部分が見えないことから、歩留りやトリミング効率に信憑性がないように感じた。また、各工程でも色移り等を考慮すると別ラインを構成する必要があると判断される。
- ・北育24号：歩留りは良好。クボみは少ない傾向だが、肉質が硬く、トリミングナイフの刃を入れにくい感じであった為、トリミング効率が比較的悪い数値になったと判断される。旧穀歩留りも下がっているが、下がり度は想定内と判断できる。
- ・北系65号：歩留りは良好。若干クボんでいる為、トリミング効率が落ちているが、特に気にする程でも無い。
- ・北系66号：歩留りは良好。65号同様、クボみがやや多めの為、数値が落ち込んでいる。僅かだが内部異常も見られた。
- ・北系67号：歩留りは良好。クボみは少ないがトリミング効率は、やや悪い。
- ・ながさき黄金：歩留りは他の系統と比較すると低いが、トリミング点数が非常に少ない点、クボみも無い事から、トリミング効率は非常に良かった。
- ・長系158号：歩留りは悪いが、ながさき黄金同様、トリミング点数が少なく、クボみも無い事から、トリミング効率は非常に良かった。

※全体的に歩留りも良く、内部異常も殆ど無かった。食味についても全体的に普通以上で、特別悪い系統はなかった。

2. 課題

弊社のチルドポテトは調理汎用が非常に多いが、酸味が少なく甘みがある品種が望まれる傾向にある。最近では、内部異常（中心空洞、褐色芯腐れ）が少なく、クボみが無い品種が望まれる。

3. 品種の要望等

芽、根が浅く、クボみが殆どない品種、長期保存に於いて劣化や変化が少ない品種、特に打撲痕の広がりが少ない（深くならない）もの。

2に重複するが、酸味が少なく甘みのある品種、且つ製品状態で軟化・離水が少ない品種を望む。

【 詳 細 】

1. 加工系統名

育成機関名	品種・系統名	試験種類	備考
北農研	北海108号	ラボ試験（予備試験）	19.0kg
	北海109号	ラボ試験（予備試験）	19.0kg
	勝系41号	ラボ試験（予備試験）	19.0kg
	勝系42号	ラボ試験（予備試験）	19.0kg
	勝系43号	ラボ試験（予備試験）	19.0kg
北見農試	北育24号	ラボ試験（本試験）	40.0kg
	北系65号	ラボ試験（予備試験）	19.0kg
	北系66号	ラボ試験（予備試験）	18.5kg
	北系67号	ラボ試験（予備試験）	18.5kg
長崎農林技術開発センター	ながさき黄金	ラボ試験（予備試験）	20.0kg
	長系158号	ラボ試験（予備試験）	19.0kg

2. 加工方法・条件

製造工程（チルドポテト）

原料保管 → 洗浄 → 剥皮 → 水漬 → トリミング →
 ダイスカット → ブランチング → 冷却 → 真空包装 →
 殺菌 → 冷却 → 冷蔵保管

加工条件

剥皮方法： スチームピーラー
 ダイスサイズ： 15mm角
 ブランチング温度・時間： 85℃以上・5分以上
 包装： 1kg/袋
 殺菌温度・時間： イモの中心温度80℃以上、達温状態20分以上
 冷蔵保管： 1℃～10℃保管

3. 評価方法

- ・歩留り数値やトリミングのしやすさを評価する。
- ・製品試験は製造日翌日と30・60・90日で一般生菌数、大腸菌群と離水量を検査。
- ・官能評価は社員数人で「色調・肉質・臭い・食味・甘味・酸味」を検査し、平均評価で判断する。

4. 1 各系統評価【北海108号】

加工適性（新穀時）

ライマン値	原料投入量	ピーリング重量	ピーリング歩留	
18.0	19.00kg	15.90kg	83.68%	
トリミング重量	トリミング時間	トリミング歩留	真空冷却後重量	最終歩留
15.85kg	6'41	83.42%	14.02kg	73.79%

加工後確認評価（新穀時）

衛生検査（90日後）	離水評価			
一般生菌数／大腸菌数	初発	30日後	60日後	90日後
300以下／陰性	0.00g	0.40g	1.80g	5.90g
食味評価				
色調	肉質	匂い	食味	
僅かにクスんでいる	やや粉質	普通	普通	

加工工程写真



4. 2 各系統評価【北海109号】

加工適性（新穀時）

ライマン値	原料投入量	ピーリング重量	ピーリング歩留	
18.4	19.00kg	14.10kg	74.21%	
トリミング重量	トリミング時間	トリミング歩留	真空冷却後重量	最終歩留
14.01kg	5'47	73.74%	12.28kg	64.63%

加工後確認評価（新穀時）

衛生検査（90日後）	離水評価			
一般生菌数／大腸菌数	初発	30日後	60日後	90日後
300以下／陰性	0.00g	0.50g	3.80g	10.80g
食味評価				
色調	肉質	匂い	食味	
僅かにクスんでいる	僅かに粉質	普通	普通	

加工工程写真



4. 3 各系統評価【勝系41号】

加工適性（新穀時）

ライマン値	原料投入量	ピーリング重量	ピーリング歩留	
15.4	19.00kg	16.40kg	86.32%	
トリミング重量	トリミング時間	トリミング歩留	真空冷却後重量	最終歩留
16.09kg	6'04	84.68%	14.26kg	75.05%

加工後確認評価（新穀時）

衛生検査（90日後）	離水評価			
一般生菌数／大腸菌数	初発	30日後	60日後	90日後
300以下／陰性	0.00g	0.00g	1.20g	9.90g
食味評価				
色調	肉質	匂い	食味	
鮮やか	中間	普通	やや悪い	

加工工程写真



4. 4 各系統評価【勝系42号】

加工適性（新穀時）

ライマン値	原料投入量	ピーリング重量	ピーリング歩留	
14.6	19.00kg	16.36kg	86.11%	
トリミング重量	トリミング時間	トリミング歩留	真空冷却後重量	最終歩留
15.80kg	8'33	83.16%	13.46kg	70.84%

加工後確認評価（新穀時）

衛生検査（90日後）	離水評価			
一般生菌数／大腸菌数	初発	30日後	60日後	90日後
300以下／陰性	0.00g	0.50g	5.60g	18.30g
食味評価				
色調	肉質	匂い	食味	
ややクスんでいる	やや粘質	僅かに良い	普通	

加工工程写真



4. 5 各系統評価【勝系43号】

加工適性（新穀時）

ライマン値	原料投入量	ピーリング重量	ピーリング歩留	
13.1	19.00kg	16.00kg	84.21%	
トリミング重量	トリミング時間	トリミング歩留	真空冷却後重量	最終歩留
15.41kg	10'06	81.11%	13.54kg	71.26%

加工後確認評価（新穀時）

衛生検査（90日後）	離水評価			
一般生菌数／大腸菌数	初発	30日後	60日後	90日後
300以下／陰性	0.00g	4.00g	21.20g	38.20g
食味評価				
色調	肉質	匂い	食味	
鮮やか	やや粘質	悪い	普通	

加工工程写真



4. 6 各系統評価【北育24号】

加工適性

	ライマン値	原料投入量	ピーリング重量	ピーリング歩留	
新穀時	16.7	20.00kg	17.30kg	86.50%	
旧穀時	—	30.00kg	22.65kg	75.50%	
	トリミング重量	トリミング時間	トリミング歩留	真空冷却後重量	最終歩留
新穀時	16.96kg	12'55	84.80%	14.39kg	71.95%
旧穀時	21.75kg	19'24	72.50%	18.80kg	62.67%

加工後確認評価

	衛生検査 (90日後)	離水評価			
	一般生菌数/大腸菌数	初発	30日後	60日後	90日後
新穀時	300以下/陰性	0.00g	0.20g	2.60g	13.00g
旧穀時	300以下/陰性	0.00g			
	食味評価				
	色調	肉質	匂い	食味	
新穀時	ややクスんでいる	僅かに粉質	僅かに良い	やや良い	
旧穀時	ややクスんでいる	僅かに粉質	僅かに良い	良い	

加工工程写真



4. 7 各系統評価【北系65号】

加工適性（新穀時）

ライマン値	原料投入量	ピーリング重量	ピーリング歩留	
16.3	19.00kg	15.73kg	82.79%	
トリミング重量	トリミング時間	トリミング歩留	真空冷却後重量	最終歩留
15.10kg	9'24	79.47%	13.12kg	69.05%

加工後確認評価（新穀時）

衛生検査（90日後）	離水評価			
一般生菌数／大腸菌数	初発	30日後	60日後	90日後
300以下／陰性	0.00g	0.30g	4.80g	14.60g
食味評価				
色調	肉質	匂い	食味	
クスんでいる	やや粉質	普通	やや悪い	

加工工程写真



4. 8 各系統評価【北系66号】

加工適性（新穀時）

ライマン値	原料投入量	ピーリング重量	ピーリング歩留	
15.4	18.50kg	15.11kg	81.68%	
トリミング重量	トリミング時間	トリミング歩留	真空冷却後重量	最終歩留
14.37kg	10'18	77.68%	12.72kg	68.76%

加工後確認評価（新穀時）

衛生検査（90日後）	離水評価			
一般生菌数／大腸菌数	初発	30日後	60日後	90日後
300以下／陰性	0.00g	0.60g	3.50g	12.80g
食味評価				
色調	肉質	匂い	食味	
若干クスんでいる	中間	普通	普通	

加工工程写真



4. 9 各系統評価【北系67号】

加工適性（新穀時）

ライマン値	原料投入量	ピーリング重量	ピーリング歩留	
15.9	18.50kg	14.93kg	80.70%	
トリミング重量	トリミング時間	トリミング歩留	真空冷却後重量	最終歩留
14.47kg	9'13	78.22%	12.42kg	67.14%

加工後確認評価（新穀時）

衛生検査（90日後）	離水評価			
一般生菌数／大腸菌数	初発	30日後	60日後	90日後
300以下／陰性	0.00g	0.80g	4.10g	8.80g
食味評価				
色調	肉質	匂い	食味	
クスんでいる	若干粉質	やや悪い	悪い	

加工工程写真



4. 10 各系統評価【ながさき黄金】

加工適性（新穀時）

ライマン値	原料投入量	ピーリング重量	ピーリング歩留	
14.4	20.00kg	15.84kg	79.20%	
トリミング重量	トリミング時間	トリミング歩留	真空冷却後重量	最終歩留
15.51kg	6'36	77.55%	13.02kg	65.10%

加工後確認評価（新穀時）

衛生検査（90日後）	離水評価			
一般生菌数／大腸菌数	初発	30日後	60日後	90日後
300以下／陰性	0.00g	1.20g	0.00g	16.70g
食味評価				
色調	肉質	匂い	食味	
鮮やか	僅かに粉質	普通	僅かに悪い	

加工工程写真



4. 1.1 各系統評価【長系158号】

加工適性（新穀時）

ライマン値	原料投入量	ピーリング重量	ピーリング歩留	
10.3	19.00kg	12.52kg	65.89%	
トリミング重量	トリミング時間	トリミング歩留	真空冷却後重量	最終歩留
12.83kg	5'03	67.53%	10.40kg	54.74%

加工後確認評価（新穀時）

衛生検査（90日後）	離水評価			
一般生菌数／大腸菌数	初発	30日後	60日後	90日後
300以下／陰性	0.00g	0.00g	2.10g	29.30g
食味評価				
色調	肉質	匂い	食味	
鮮やか	やや粘質	僅かに悪い	やや悪い	

加工工程写真

