

加工しても美味しい、北海道産さつまいも

道総研 花・野菜技術センター 研究部 生産環境グループ

1. 成果の概要

さつまいもの加工品が近年増えています。でも、原料の大半は府県産です。そこで…

- (1) 北海道産のさつまいもで干し芋とペーストを作ってみたら、府県産に負けない品質でした。
- (2) いろいろな品種で干し芋とペーストを作ってみたら、色々な品種を加工したときの特徴がわかりました。

2. 成果内容

- (1) 府県産さつまいもと比べたら

北海道産はブリックスが高い傾向にあり、食味も同等以上でした。

■干し芋 (タマユタカ)		■ペースト (ベニアズマ)	
北海道産	府県産	北海道産	府県産
			
Brix (° Bx) 41.5	39.5	Brix (° Bx) 20.1	19.5
食味官能 (総合) 2.8	2.6	食味官能 (総合) 3.1	2.5

※食味官能 (総合) は、5段階 (5 優る～3 標準的～1 劣る) の絶対評価

- (2) ペースト加工作業性と試作菓子の評価は

ペースト加工のいものサイズの影響は、歩留まりには影響しませんでした。Sサイズ (200～100g) では皮むき作業量で劣りました。

試作品 (タルト) の食味評価では、大半が「普通～美味しい」と評価されました。

