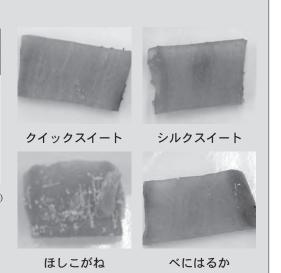
(3) いろいろな品種を加工してみたら

- ・干し芋では、「ほしこがね」が収量・食味とも特に優れました。
- ・ペーストでは、「コガネセンガン」が高収量でした。「高系14号」は甘さが高く評価されました。橙色の品種は、特徴的な色とカロテン様の香気がありました。

■干し芋

収量	生いも		加工品食味官能					
(t/10a)	乾物率 色		ち甘	歯ご たえ	総合			
2.92	33.3	\square^*	Δ					
2.11	28.9	×	Δ	×	Δ			
3.30	33.2	0			0			
2.84	30.1	0	0		0			
3.33	28.8	0	0	0	0			
2.39	30.9	0	0	0	0			
	(t/10a) 2.92 2.11 3.30 2.84 3.33	tt/10a) 乾物率 (t/10a) (%) 2.92 33.3 2.11 28.9 3.30 33.2 2.84 30.1 3.33 28.8	tt/10a)	 乾物率 色 甘さ 2.92 33.3 □* △ 2.11 28.9 × △ 3.30 33.2 ○ □ 2.84 30.1 ◎ ○ 3.33 28.8 ◎ ○ 	乾物率 色 甘さ 歯ご たえ たえ 2.92 33.3 □ *			

^{*}食味官能評価について:各評価値は $5\sim1$ の5段階(数字が大きいほど好ましい評価)で絶対評価し、平均値を記号化した($\bigcirc \ge 3.5>\bigcirc \ge 3.2>\square \ge 2.8>\triangle \ge 2.5>\times$) 右表も同じ



■ペースト	品種	塊根の 肉色	収量	生いも乾物率	加工品食味官能			
	HHIT	7.0	(t/10a)	(%)	色	甘さ	かさ	総合
	ベニアズマ	淡黄色	2.92	33.3	\square^*	0	0	
	コガネセンガン	淡黄色	3.47	32.3				
	あいこまち	淡黄色	2.44	34.1		0		0
	べにはるか	淡黄色	2.39	30.9	0	0		0
	高系14号	淡黄色	2.99	34.4		0		0
	ハロウィンスイート	橙色	2.88	29.4				
	あやこまち	橙色	3.06	29.8		Δ		
1990						Sept.		

3. 留意点

(1) 北海道産さつまいもの加工利用に向けた品種選択などの資料として利用して下さい。

はるか

(成績名:北海道産さつまいもの切り干しいもおよびペースト加工適性)

もう少し詳しい情報はこちら (スマホでの閲覧はお勧めしません)

センガン



検索は、「農業技術情報広場、一般課題 H31」で 📵 💆

本技術内容についての問い合わせ先 道総研花・野菜技術センター 電話(0125)28-2800

高系14号

ハロウィン

スイート

E-mail: hanayasai-agri@hro.or.jp