

2011年7月5日
(株)北海道フーズ：鷺見

加工適性試験総括

1. 試験・評価結果

(1) 入庫直後の試験

北育15号・HP003・HP005・北海102号・北海104号については、色調も良く良好。
但し、HP005については、小玉傾向です。

勝系24号については、若干の色付あり。

勝系25号・勝系28号は、赤肉でポテトチップスにした場合、鮮やかな色調になって
いますが使用予定がありません。

(2) 貯蔵（約100日）後の試験

北育19号・北海102号・北海104号については標準品種（きたひめ）より色調も良
く良好。

勝系24号は上記品より色調が劣っている。

北育19号と勝系25号は、芽が約80mm伸びている。

勝系24号はほとんど発芽していない。

(3) 北育15号のライン試験（エチレン処理貯蔵）

ブランチング温度は標準品種（きたひめ）と同温で実施。

最終製品の色調は、きたひめとほぼ同等であった。

エチレン未処理時の色調と比較するとかなりダウンしている。

エチレン処理により低下したものと考えられます。

以上

加工適性評価・調査報告

調査年月日 2010年10月26日

用途 : ポテトチップ
 担当 : (株)北海道フーズ

加工適性試験評価項目

評価項目	系統名 HP003	系統名 HP005	系統名	系統名	
試験段階	予備試験	予備試験			
貯蔵開始日					
貯蔵日数	一日	一日	日	日	
貯蔵温度	℃	℃	℃	℃	
貯蔵湿度	%	%	%	%	
目(芽)の長さ	mm	mm	mm	mm	
芽の採り易さ					
塊茎の状態	緑化8%	腐敗4% 緑化20%			
水分	%	%	%	%	
比重	1.099	1.092			
糖分	還元糖 mg/g	mg/g	mg/g	mg/g	
試験条件	カット厚 53/1000 インチ	53/1000 インチ	インチ	インチ	
	ブランチング時間	℃	℃	℃	
	ブランチング水温	℃	℃	℃	
	揚げ時間	2分00秒	2分00秒		
	揚げ温度・初温	185℃	185℃	℃	℃
	揚げ温度・終温	167℃	172℃	℃	℃
ポテトチップ	アグトロン値	48			
	外観	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×
	褐変	%	%	%	%
	食感				
	歩留まり(ライン試験のみ)	%	%	%	%
適性判定	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	
総合評価	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	
概観					
フライ後					
コメント					

加工適性評価・調査報告

調査年月日 2010年11月8日

用途 : ポテトチップ
 担当 : (株)北海道フーズ

加工適性試験評価項目

評価項目		系統名 北海102号 予備試験	系統名 北海104号 予備試験	系統名 勝系24号 予備試験	系統名 勝系25号 予備試験	系統名 勝系28号 予備試験	系統名 北育15号 予備試験	系統名 北育19号 予備試験
試験段階								
貯蔵開始日								
貯蔵日数		一日	一日	一日	一日	一日	一日	一日
貯蔵温度		℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
貯蔵湿度		%	%	%	%	%	%	%
目(芽)の長さ		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
芽の採り易さ								
塊茎の状態								
水分								
比重		1.085	1.084	1.105	1.071	1.077	1.076	1.093
糖分	還元糖	mg/g	mg/g	mg/g	mg/g	mg/g	mg/g	mg/g
試験条件	カット厚	53/1000 インチ	53/1000 インチ	53/1000 インチ	53/1000 インチ	53/1000 インチ	53/1000 インチ	53/1000 インチ
	ブランチング時間	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
	ブランチング水温	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
	揚げ時間	2分00秒	2分00秒	2分00秒	2分00秒	2分00秒	2分00秒	2分00秒
	揚げ温度・初温	185℃	185℃	185℃	185℃	185℃	185℃	185℃
	揚げ温度・終温	170℃	171℃	172℃	172℃	172℃	173℃	169℃
ポテトチップ	アグトロ値	46.0	46.0	36.0			48.0	44.0
	外観	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×
	褐変	%	%	%	%	%	%	%
	食感							
	歩留まり(ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%	%
適性判定	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	
総合評価	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	
概観								
フライ後								
コメント				色は鮮やかだが現状 使用予定無し	色は鮮やかだが現状 使用予定無し			

加工適性評価・調査報告

調査年月日 2011年2月25日

用途 : ポテトチップ
 担当 : (株)北海道フーズ

加工適性試験評価項目

評価項目		標準品種	系統名 北海102号	系統名 北海104号	系統名 勝系24号	系統名 勝系25号	系統名 北育15号	系統名 北育19号
試験段階			予備試験	予備試験	予備試験	予備試験	予備試験	予備試験
貯蔵開始日			2010年11月8日	2010年11月8日	2010年11月8日	2010年11月8日	2010年11月8日	2010年11月8日
貯蔵日数		日	109日	109日	109日	109日	109日	109日
貯蔵温度		°C	9°C	9°C	9°C	9°C	9°C	9°C
貯蔵湿度		%	%	%	%	%	%	%
目(芽)の長さ		mm	30mm	30mm	0mm	80mm	30mm	80mm
芽の採り易さ			太いが取れやすい	太いが取れやすい		取れやすい	取れやすい	少し取れ難い
塊茎の状態								
水分		%	%	%	%	%	%	%
比重			1.088	1.086	1.108	1.075	1.083	1.094
糖分	還元糖	mg/g	mg/g	mg/g	mg/g	mg/g	mg/g	mg/g
試験条件	カット厚	インチ	55/1000インチ	55/1000インチ	55/1000インチ	55/1000インチ	55/1000インチ	55/1000インチ
	ブランチング時間	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
	ブランチング水温	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
	揚げ時間		2分	2分	2分	2分	2分	2分
	揚げ温度・初温	°C	185°C	185°C	185°C	185°C	184°C	185°C
	揚げ温度・終温	°C	167°C	167°C	174°C	170°C	160°C	172°C
ポテトチップ	アグトロン値		44	48	42			
	外観	◎・○・□・△・×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×
	褐変	%	4.1%	%	14.1%	14.1%	%	%
	食感							
	歩留まり(ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%	%
	適性判定	◎・○・□・△・×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×
総合評価		◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	◎○□△×	
概観								
フライ後								
コメント					色は鮮やかだが現状使用予定無し			

加工適性評価・調査報告

調査年月日 2011年4月1日

用途 : ポテトチップ

担当 : (株)北海道フーズ

加工適性試験評価項目

評価項目	標準品種 スノーデン	系統名 北海102号	系統名 北海104号	系統名 勝系24号	系統名 勝系25号	系統名 北育19号	
試験段階	—	予備試験	予備試験	予備試験	予備試験	予備試験	
貯蔵開始日	—	2010年11月8日	2010年11月8日	2010年11月8日	2010年11月8日	2010年11月8日	
貯蔵日数	— 日	144 日	144 日	144 日	144 日	144 日	
貯蔵温度	9 °C	9 °C	9 °C	9 °C	°C	°C	
貯蔵湿度	— %	— %	— %	— %	— %	— %	
目(芽)の長さ	mm	mm	mm	mm	mm	mm	
芽の採り易さ							
塊茎の状態							
水分	%	%	%	%	%	%	
比重	1.076	1.086	1.090	1.101	1.074	1.100	
糖分	還元糖 mg/g	mg/g	mg/g	mg/g	mg/g	mg/g	
試験条件	カット厚	インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	
	ブランピング時間	°C	°C	°C	°C	°C	
	ブランピング水温	°C	°C	°C	°C	°C	
	揚げ時間	2分00秒	2分00秒	2分00秒	2分00秒	2分00秒	2分00秒
	揚げ温度・初温	°C	185 °C	185 °C	185 °C	185 °C	185 °C
	揚げ温度・終温	°C	174 °C	173 °C	174 °C	172 °C	173 °C
ポテトチップ	アグトロ値	44.0					
	外観	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
	褐変	%	%	%	%	%	
	食感						
	歩留まり(ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	
適性判定	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
総合評価	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
概観							
フライ後							
コメント							

加工適性試験評価項目

評価項目		標準品種		系統名		系統名	系統名
試験段階		きたひめ(エチレン処理)		北育15号(エチレン処理)			
工場ライン試験							
貯蔵開始日				2010年11月8日			
貯蔵日数		日		212日		日	日
貯蔵温度		9℃		9℃		℃	℃
貯蔵湿度		-%		-%		%	%
目(芽)の長さ		10mm		10mm		mm	mm
芽の採り易さ		取れ易い		取れ易い			
塊茎の状態							
水分		%		%		%	%
比重				1.084			
試験条件	還元糖	mg/g		mg/g		mg/g	mg/g
	カット厚	インチ		55インチ		インチ	インチ
	ブランチング時間	2分		2分			
	ブランチング水温	72℃		72℃		℃	℃
	揚げ時間	2分10秒		2分10秒			
	揚げ温度・初温	℃		184℃		℃	℃
	揚げ温度・終温	℃		162℃		℃	℃
ポテトチップ	アグトロン値						
	外観	◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
	褐変	%		%		%	%
	食感						
	歩留まり(ライン試験のみ)	%		%		%	%
適性判定	◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
総合評価	◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
概観							
フライ後							
コメント	エチレン処理品はエチレン処理しないものに比べ色調が悪い。しかし最終製品にした場合。キタヒメとほぼ同等である。						