

# 10年度産ばれいしょ加工適正研究会フレンチ加工適正評価 【総括】

2011/2/24  
 北海道フーズ商品開発部 森本

## 1. 全体的な試験

供試された原料は、西海37号、長系138号、北海104号、勝系27号、勝系28号  
 原料の形状に合わせて、皮付きポテト、またはシュースtringカットポテトに加工し、評価を行なった。

	西海37号 (春作産) 旧系統名 (長系132号)	長系138号 (春作産)	北海104号 旧系統名 (勝系26号) 貯蔵前 貯蔵後	勝系27号 貯蔵前 貯蔵後	勝系28号 貯蔵前 貯蔵後
皮付きポテト	○	○	○	○	○
シュースtringカット	—	—	—	○	—

## 2. 評価結果

西海37号 (旧系統名:長系132号)	丸く短い原料形状の為、皮付きポテトのみ加工した。 ホクホクの食感をしており、芋の風味が強く、肉色が鮮やかで全体的に良好。 前回、中芯部不良が多いと思われたが、今回はあまり見られなかった。
長系138号	丸く短い原料形状の為、皮付きポテトのみ加工した。 べちゃつく食感をしており、食感の良い。芋の風味は強く感じるが、少しエグ味を感じる。
北海104号 (旧系統名:勝系26号)	丸く短い原料形状の為、皮付きポテトのみ加工した。 食感は、ホクホクしており良好だが、味が淡白で、貯蔵前の肉色が白すぎ(青っぽい)で、おいしそうに見えないのが、劣っている面とみる。 表皮は、サメ肌のように、好みが分かれそうである。
勝系27号	大小の混み玉であったので、“大”はシュースtringカット、“小”は皮付きポテトとして加工した。 食感は、ホクホクしており良好だが、貯蔵後の揚げ色が濃いのが、劣っている面とみる。 表皮の色調は、好みが分かれそうである。
勝系28号	丸く短い原料形状の為、皮付きポテトのみ加工した。 肉色が紫色で、特に油ちようすると、黒ずんだ色になる為、見た目が良くなく、おいしそうに見えない。 食感は、良く言えば滑らかさ、悪く言えばべちゃつきを感じ、好みが分かれそうである。

## 加工適正評価・調査報告

試験段階 予備試験・本試験・工場ライン試験  
 用途 フレンチフライポテト  
 担当 北海道フーズ

試験対象系統 西海37号(旧系統名:長系132号)  
 試験対象系統 長系138号

調査年月日 春作 10/6/24 第 1 回調査  
 標準品種 コガネ

調理法 【皮付きポテト】  
 丸芋を皮付きのままで、三日月状に1/8カット。茹でてから、軽くフライし凍結。  
 検査時は、約175～180℃×約3分の条件でフライ。

加工適正評価法 ☆下記の内容に着眼し、官能検査により評価を行なう。  
 【皮付きポテト】  
 外側はカリカリ、内側はホクホクの食感が望まれる。  
 外観は形状が揃っており、表皮がきれいで、褐変(油ちよう時の焦げ)などの変色はみられないことが望まれる。

## 調査結果および加工適正評価

調査・評価項目		系統名 西海37号(春作産)	系統名 長系138号(春作産)	標準品種 コガネ	
原料	水分	77.3 %	77.1 %	73.9 %	
	ライマン価	15.7 %	14.2 %	16.7 %	
	還元糖	1.45 mg/g	2.03 mg/g	2.09 mg/g	
加工品	種類	【皮付きポテト】	【皮付きポテト】	【皮付きポテト】	
	外観	形態	◎・○・●・□・△・×	◎・○・●・□・△・×	◎・○・●・□・△・×
		表皮	◎・●・□・△・×	◎・●・□・△・×	◎・○・●・□・△・×
		肉色	黄色・白色	黄色・白色	黄色・白色
	褐変(油ちよう時の焦げ)	有・無	有・無	有・無	
	外側食感	◎・●・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・●・□・△・×	
	内側食感	◎・●・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・●・□・△・×	
風味・旨味	◎・●・□・△・×	◎・●・□・△・×	◎・○・●・□・△・×		
適正判定	◎・●・□・△・×	◎・○・●・□・△・×	◎・○・●・□・△・×		
総合評価(コメント)	ホクホクの食感をしており、芋の風味が強く、肉色が鮮やかで全体的に良好。	べちゃつく食感をしており、芋の風味は強いが、少しエグ味を感じる。	—		

試験対象系統	<b>北海104号、勝系27号、勝系28号</b>		
貯蔵前	2010年10月25日～26日	第 1	回調査
貯蔵後	2011年02月15日～16日	第 2	回調査
標準品種	コガネ		

調理法	【シュースtringカットポテト】 剥皮後に、7.14mm角棒状にカット。茹でてから、軽くフライし凍結。 検査時は、175～180℃×約2分30秒の条件でフライ。	【皮付きポテト】 丸芋を皮付きのまま、三日月状に1/8カット。茹でてから、軽くフライし凍結。 検査時は、約175～180℃×約3分の条件でフライ。
-----	---	---

貯蔵	貯蔵開始日	2010年10月25日
	貯蔵日数	113日間
	貯蔵温度	2℃前後
	貯蔵湿度	80%前後

加工適正評価法	☆下記の内容に着眼し、官能検査により評価を行なう。 【シュースtringカットポテト】 外側カリカリ、内側ホクホクの食感であることが望まれる。 外観は長く、褐変(油ちよう時の焦げ)などの変色はみられないことが望まれる。	【皮付きポテト】 外側はカリカリ、内側はホクホクの食感が望まれる。 外観は形状が揃っており、表皮がきれいで、褐変(油ちよう時の焦げ)などの変色はみられないことが望まれる。
---------	--	---

調査結果および加工適正評価

調査・評価項目		系統名 北海104号		系統名 勝系27号		系統名 勝系28号		標準品種 コガネ				
貯蔵前/後		貯蔵前	貯蔵後	貯蔵前	貯蔵後	貯蔵前	貯蔵後	貯蔵前	貯蔵後			
原料	水分	78.9 %	77.4 %	78.6 %	78.7 %	79.4 %	80.8 %	73.9 %	78.6 %			
	ライマン価	14.7 %	15.9 %	13.4 %	15.7 %	13.2 %	12.2 %	16.7 %	17.7 %			
	還元糖	0.99 mg/g	11.89 mg/g	2.2 mg/g	21.75 mg/g	2.09 mg/g	19.14 mg/g	2.09 mg/g	10.3 mg/g			
加工品	種類	【皮付きポテト】		【皮付きポテト】		【皮付きポテト】		【皮付きポテト】				
	外観	形態	◎・○・●・△・×		◎・○・●・△・×		◎・○・●・△・×		◎・○・●・△・×			
		表皮	◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×			
		肉色	黄色・白色		青色・白色		紫色		黄色・白色			
	褐変(油ちよう時の焦げ)	有・無		有・無		有・無		有・無				
	外側食感	◎・○・●・△・×		◎・○・●・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・●・△・×				
	内側食感	◎・○・●・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・●・△・×				
	風味・旨味	◎・○・□・△・×		◎・○・●・△・×		◎・○・●・△・×		◎・○・□・△・×				
	適正判定	◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×				
	種類	【シュースtringカットポテト】		【シュースtringカットポテト】		【シュースtringカットポテト】		【シュースtringカットポテト】				
外観	形態	◎・○・●・△・×		◎・○・●・△・×		◎・○・●・△・×		◎・○・●・△・×				
	肉色	◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×				
	褐変(油ちよう時の焦げ)	有・無		有・無		有・無		有・無				
外側食感	◎・○・●・△・×		◎・○・●・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・●・△・×					
内側食感	◎・○・●・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・●・△・×					
風味・旨味	◎・○・□・△・×		◎・○・●・△・×		◎・○・●・△・×		◎・○・□・△・×					
適正判定	◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×		◎・○・□・△・×					
総合評価(コメント)	【皮付きポテト】 食感は、ホクホクしており良好だが、貯蔵前は、肉色が白すぎ(青っぽい)で、見た目が良くない。 表皮は、サメ肌のもので、好みがかかれそうである。味が淡白。  【シュースtringカットポテト】 小玉傾向の為なし。			【皮付きポテト】 食感は、ホクホクしており良好だが、貯蔵後の揚げ色が濃い。 表皮の色調は、好みがかかれそうである。  【シュースtringカットポテト】 食感は、ホクホクしており良好だが、貯蔵後の揚げ色が濃い。			【皮付きポテト】 肉色が紫色で良くない。 食感は、よく言えば滑らかさ、悪く言えばべちゃつきを感じる。  【シュースtringカットポテト】 小玉傾向の為なし。			-		