

## チップカラー

6°Cで211日貯蔵した馬鈴薯から製造した  
ポテトチップのチップカラー  
(21ページ参照)

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



トヨシロ



北系53号



スノーデン



北系62号



北海108号

# フレンチフライ(色調)

貯蔵による製品の色調に及ぼす影響

(31ページ参照)

加工日：貯蔵前 2015年11月5日		加工日：春作 2015年7月6日
ホッカイコガネ	北海109号	長系142号
		
コメント	コメント	コメント
—	肉色: 淡い黄色 褐変(黒ずみ): 多い	肉色: 濃黄色 褐変(黒ずみ): 多い

加工日：貯蔵後 2016年2月9日	
ホッカイコガネ	北海109号
	
コメント	コメント
—	褐変(黒ずみ): 多い

加工日：貯蔵後 2016年6月10日			
ホッカイコガネ		北海109号	
プリフライ後	凍結後	プリフライ後	凍結後
			
喫食前油ちよう後		喫食前油ちよう後	
			
コメント		コメント	
還元糖は16.24mg/gで2月以降の上昇は少ない。		プリフライ後で既に基部の褐変(黒ずみ)が多く見られ、凍結後もくすんだ色調をしている。還元糖は17.62mg/gで2月以降の上昇は少ない。	

ながさき黄金 (西海 37 号)

色に特徴のある新品種

(45 ページ参照)



ながさき黄金 (北海道産)



ながさき黄金 (長崎)



トヨシロ



さやか

ポテトグラタン

千切りポテトのマスタードサラダ

色に特徴のある新品種



じゃがいものポタージュ

