

21年度産加工適性評価・調査報告

試験段階 予備試験・本試験
 用途 冷凍食品(コロッケ)
 担当 サンマルコ食品

5) 加工適性試験評価項目

調査年月日 8月7日・11月30日

標準品種 男爵

調理法 別紙添付

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	コントロール		予備試験					本試験1回目				
	男爵	勝系24号	北系34号	北系35号	北系36号	西海37号(春作)	勝系20号	勝系21号	勝系22号	北海100号	北海101号	
貯蔵	貯蔵開始日 10月31日 貯蔵日数 30日 調査年月日 11月30日	11月5日 25日 11月30日	10月22日 39日 11月30日	10月22日 39日 11月30日	10月22日 39日 11月30日	8月4日 3日 8月7日	11月5日 25日 11月30日	11月5日 25日 11月30日	11月5日 25日 11月30日	11月5日 25日 11月30日	11月5日 25日 11月30日	
外観	芽深い、丸	芽浅い、丸	芽浅い、丸	芽浅い、小丸	芽浅い、小丸	芽浅い、肉質黄色	芽浅い、やや扁平	芽浅い、扁平	赤皮、扁平、大玉	赤皮、やや扁平	芽浅い、扁平	
水分	78.9 %	70.8 %	75.9 %	78.8 %	77.9 %	77.5 %	76.5 %	79.2 %	71.3 %	79.1 %	80.0 %	
ライマン価	13.5 %	16.1 %	12.7 %	12.5 %	13.5 %	17.4 %	14.7 %	11.1 %	15.1 %	11.9 %	11.7 %	
糖分	ショ糖(任意) 還元糖	- % -	- % -	- % -	- % -	- % -	- % -	- % -	- % -	- % -	- % -	
剥皮後褐変	無・微・少・(中)・多	無・(微)・少・中・多	無・(微)・少・中・多	無・(微)・少・中・多	無・(微)・少・中・多	無・(微)・少・中・多	無・(微)・少・中・多	無・(微)・少・中・多	無・(微)・少・中・多	無・(微)・少・中・多	無・(微)・少・中・多	
試験条件	サイズ 70*53 mm 蒸煮時間 35 分 蒸煮温度 98 °C 冷却時間 30 分 冷却温度 20 °C フリーザー温度 -30 °C 揚げ温度 180 °C 揚げ時間 5 分	73*72 mm 35 分 98 °C 30 分 20 °C -30 °C 180 °C 5 分	71*60 mm 35 分 98 °C 30 分 20 °C -30 °C 180 °C 5 分	59*59 mm 35 分 98 °C 30 分 20 °C -30 °C 180 °C 5 分	66*59 mm 35 分 98 °C 30 分 20 °C -30 °C 180 °C 5 分	77*60 mm 35 分 98 °C 30 分 20 °C -30 °C 180 °C 5 分	63*58 mm 35 分 98 °C 30 分 20 °C -30 °C 180 °C 5 分	78*57 mm 35 分 98 °C 30 分 20 °C -30 °C 180 °C 5 分	81*51 mm 35 分 98 °C 30 分 20 °C -30 °C 180 °C 5 分	73*60 mm 35 分 98 °C 30 分 20 °C -30 °C 180 °C 5 分	70*53 mm 35 分 98 °C 30 分 20 °C -30 °C 180 °C 5 分	
蒸し	肉色 見た目の色 白	見た目の色 やや黄	見た目の色 白	見た目の色 白	見た目の色 白	見た目の色 黄	見た目の色 白	見た目の色 白	見た目の色 白	見た目の色 やや黄	見た目の色 白	
(ホクホク感)	肉質 粘・(中)・粉 煮くずれ 無・微・少・中・多 舌ざわり 粗・中・滑 黒変 無・微・少・中・多 ホクホク感 無・微・少・(中)・多 食味 ◎・○・□・△・×	粘・中・粉 無・(微)・少・中・多 粗・(中)・滑 無・微・少・中・多 無・微・少・(中)・多 ◎・○・□・△・×	粘・(中)・粉 無・微・少・中・多 粗・中・滑 無・微・少・中・多 無・微・少・(中)・多 ◎・○・□・△・×	粘・(中)・粉 無・微・少・中・多 粗・(中)・滑 無・微・少・中・多 無・微・少・(中)・多 ◎・○・□・△・×	粘・中・粉 無・微・少・中・多 粗・(中)・滑 無・微・少・中・多 無・微・少・(中)・多 ◎・○・□・△・×	粘・(中)・粉 無・(微)・少・中・多 粗・中・滑 無・微・少・中・多 無・微・少・(中)・多 ◎・○・□・△・×	粘・(中)・粉 無・微・少・中・多 粗・(中)・滑 無・微・少・中・多 無・微・少・(中)・多 ◎・○・□・△・×	粘・(中)・粉 無・微・少・中・多 粗・中・滑 無・微・少・中・多 無・微・少・(中)・多 ◎・○・□・△・×	粘・中・粉 無・微・少・中・多 粗・(中)・滑 無・微・少・中・多 無・微・少・(中)・多 ◎・○・□・△・×	粘・中・粉 無・微・少・中・多 粗・(中)・滑 無・微・少・中・多 無・微・少・(中)・多 ◎・○・□・△・×	粘・(中)・粉 無・微・少・中・多 粗・(中)・滑 無・微・少・中・多 無・微・少・(中)・多 ◎・○・□・△・×	
冷凍食品	香り ◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
(コロッケ)	肉色 見た目の色 白	見た目の色 やや黄	見た目の色 白	見た目の色 白	見た目の色 白	見た目の色 黄	見た目の色 白	見た目の色 白	見た目の色 白	見た目の色 やや黄	見た目の色 白	
甘味	無・(微)・弱・強	無・(微)・弱・強	無・(微)・弱・強	無・(微)・弱・強	無・(微)・弱・強	無・(微)・弱・強	無・(微)・弱・強	無・(微)・弱・強	無・(微)・弱・強	無・(微)・弱・強	無・(微)・弱・強	
ホクホク感	無・微・少・(中)・多	無・微・少・(中)・多	無・微・少・中・多	無・微・少・(中)・多	無・微・少・中・多	無・微・少・中・多	無・微・少・中・多	無・微・少・中・多	無・微・少・中・多	無・微・少・中・多	無・(微)・少・中・多	
15分後	食味(暖かい) ◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
2時間後	食味(冷たい) ◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
適性判定	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
総合評価	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
コメント	バランス良い	ホクホク感あるが やや粘りあり	水っぽくザラつく	水っぽい イモくさい	水っぽい、やや苦 味あり	水っぽい、甘い、 おいしい、低温貯 蔵約3ヶ月で腐敗	苦味が強い	かなり水っぽい イモくさい	粘りがかなり強い	粘り強い イモくさい	苦味が強い	

総評:コロッケの代表品種「男爵」と比べると今ひとつ抜きん出た品種はない。

コロッケにすると「勝系24」>「北系34」>「北系35」>「北系36」の順で評価が高く、「勝系22」「北海100」は粘りが強くコロッケには向かないと思われる。

もっとも特徴的な品種と感じたのは「西海37号」(色=黄色、食感=なめらか)である。

各加工の代表品種と比べて単に遜色がないばかりでなく、機能性や栄養的に優れている品種も望みたい。

【コロッケ原料配合表(%)】

裏ごし馬鈴薯	59.90
たまねぎ	4.10
パン粉	2.00
砂糖	1.50
牛脂	0.40
食塩	0.10
(以下衣)	
バター	21.30
パン粉	10.70
計	100.00

【コロッケ製造工程】

