

平成22年度馬鈴薯加工適正研究会報告書

コロッセ加工適正評価総括

2011年3月
サンマルコ食品(株)

1、評価結果

馬鈴薯評価 北系40>北系34>HPO4>長系138>勝系28>西海38>北系39>勝系27

コロッセ評価 北系40>HPO4>北系34>長系138>西海38>北系39>勝系28>勝系27

注目度合 勝系28>長系138>北系40>HPO4=北系34

「北系34」は昨年に比べ馬鈴薯及びコロッセにした場合でも評価は高かった。

「北系39」は食感にザラツキがあり、コロッセにした場合でも同様であった。

「北系40」はやや水っぽい(良く言えばしっとり)が、男爵と比べても遜色がなく感じられた。

「HOP4」は馬鈴薯自体にはえぐ味が感じられたが、コロッセでは気にならなかった。

「勝系27」は粘りが強くコロッセには向かない。

「勝系28」は色沢は特徴的な紫色だが、その他風味に特徴がない。

「西海38」は色沢が黄色でしっとり(水っぽい)している。

「長系138」は「西海38」より濃い黄色でコロッセにした場合はクリーミーでのど越しが良い。

2、品種への要望

1)コントロール品種「男爵」と同等以上であること。

2)特徴的であること。

①そのままでもおいしいことが前提。

②栄養学的に優れている。

③極端に粉質である又はクリーミーである。

④奇抜な色沢である。

⑤まったくイモ臭くない。

⑥皮が薄い。

⑦芽が極端に浅い。

⑧他

以 上

22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

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	
	男爵	勝系27号	勝系28号	北系39号	北系40号	西海38号(春作)	長系138号(春作)	H01043-3(HP04)	北育18号(北系34号)		
貯蔵	貯蔵開始日	11月1日	11月1日	11月1日	11月1日	11月1日	6月30日	6月30日	11月1日	11月1日	
	貯蔵日数	32日	32日	32日	32日	32日	8日	8日	32日	32日	
	調査年月日	12月3日	12月3日	12月3日	12月3日	12月3日	7月8日	7月8日	12月3日	12月3日	
外観	芽深い、丸										
水分	76.5 %	74.5 %	77.3 %	75.7 %	76.1 %	78.5 %	76.1 %	75.3 %	74.8 %		
ライマン価	14.3 %	14.1 %	13.5 %	15.7 %	13.4 %	12.1 %	13.7 %	16.1 %	14.8 %		
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		
試験条件	サイズ	70*53 mm	110*70 mm	91*60 mm	100*70 mm	60*55 mm	70*60 mm	65*60 mm	110*68 mm	90*75 mm	
	蒸煮時間	35 分	35 分	35 分	35 分	35 分	35 分	35 分	35 分	35 分	
	蒸煮温度	98 °C	98 °C	98 °C	98 °C	98 °C	98 °C	98 °C	98 °C	98 °C	
	冷却時間	30 分	30 分	30 分	30 分	30 分	30 分	30 分	30 分	30 分	
	冷却温度	20 °C	20 °C	20 °C	20 °C	20 °C	20 °C	20 °C	20 °C	20 °C	
	フリーザー温度	-30 °C	-30 °C	-30 °C	-30 °C	-30 °C	-30 °C	-30 °C	-30 °C	-30 °C	
	揚げ温度	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	
	揚げ時間	5 分	5 分	5 分	5 分	5 分	5 分	5 分	5 分	5 分	
蒸し (テストキッチンのみ)	肉色	見た目の色 やや黄	見た目の色 黄	見た目の色 紫	見た目の色 白	見た目の色 白	見た目の色 黄	見た目の色 濃黄	見た目の色 白	見た目の色 白	
	肉質	粘・(中)・粉	粘・中・粉	粘・(中)・粉	粘・(中)・粉	粘・中・粉	粘・(中)・粉	粘・中・粉	粘・(中)・粉	粘・(中)・粉	
	煮くずれ	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	
	舌ざわり	粗・中・滑	粗・(中)・滑	粗・中・滑	粗・(中)・滑	粗・中・滑	粗・中・滑	粗・中・滑	粗・(中)・滑	粗・(中)・滑	
	黒変	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	
	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	
	食味	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
冷凍食品 (コロッケ)	香り	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
	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		
	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	
	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	
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		しっとりしている やや苦味がある	皮(赤) しっとりした粘りがある	皮(赤い)肉質(紫) 風味に特徴がない えぐみがある 粘りあり	やや粘りがある ざらつき感がある	やや水っぽいが め細かい、コロッケにすると滑らかなので越しが良い	水っぽい しっとり	水っぽい 甘みがあり美味しい コロッケにするとクリーミー	ホクホクしている 味の味がする 苦味あるがコロッケにすると気にならない	しっとりしていて滑らかな 風味弱い コロッケにするとバランスが良い	

【コロッケ原料配合表(%)】

裹ごし馬鈴薯	60.00
たまねぎ	4.00
パン粉	2.00
砂糖	1.50
サラダ油	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】

