

# 平成23年度馬鈴薯加工適正研究会報告書

## コロッケ加工適正評価総括

2012年3月  
サンマルコ食品(株)

### 1、評価結果

昨年度同様「北系40」「HPO4」のコロッケでの評価が高かった。  
西海39号は水っぽいが、クリーミーな食感、色、甘みが女性の評価が高かった。

- 「北系40」～やや水っぽいが、男爵と近いと感じられた。
- 「HPO4」～香りが強く、やや粘りがあるがコロッケでは気にならない。
- 「勝系30」～粘りが強く、水っぽくコロッケには不向き。
- 「勝系32」～やや粘りがあり、あっさりとした風味。
- 「西海39」～色沢が黄色で水っぽい。甘みが強い。

### 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。

コロッケの場合馬鈴薯の冠名を商品名にする場合がある  
～例：男爵コロッケ、キタアカリコロッケ等

その場合馬鈴薯自体が美味しければ受け入れられ易い。

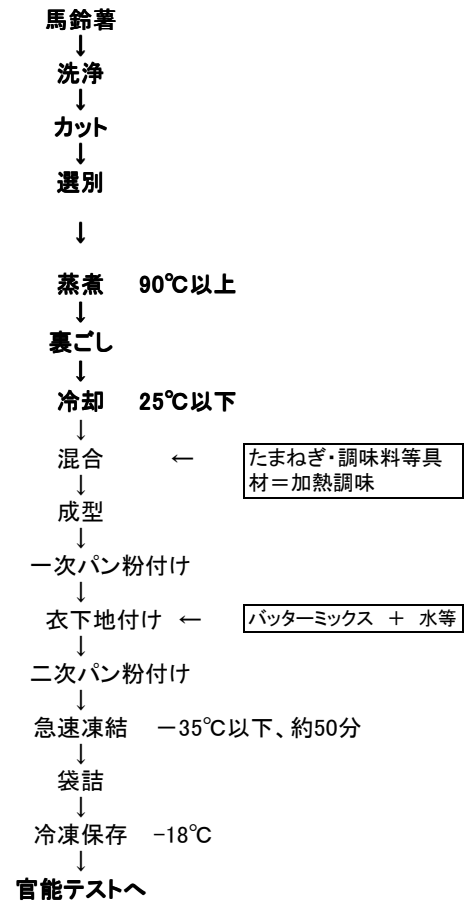
- ②栄養学的に優れている。
  - ③奇抜な色沢である。
  - ④まったくイモ臭くない。
  - ⑤皮が薄い。皮がきれい。皮もおいしい。
  - ⑥芽が極端に浅い。
- 等

### 【コロッケ原料配合表(%)】

裏ごし馬鈴薯	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

以上

### 【コロッケ製造工程】



23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30号	勝系32号	西海39号(春作)	H01043-3(HP04)	北系40号
貯蔵	貯蔵開始日	11月19日	11月19日	11月19日	6月30日	11月19日	11月19日
	貯蔵日数	97日	97日	97日	8日	97日	97日
	調査年月日	2月24日	2月24日	2月24日	7月8日	2月24日	2月24日
外観		芽深い、丸	芽浅い、やや扁平	芽浅い、やや扁平	芽赤、丸	芽浅い、扁平	芽浅い、丸
水分		76.8 %	76.3 %	76.1 %	77.8 %	75.6 %	75.1 %
ライマン価		14.1 %	15.9 %	16.0 %	12.8 %	17.3 %	16.8 %
糖分	シヨ糖(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
試験条件	サイズ	78*72 mm	87*69 mm	85*63 mm	61*60 mm	87*53 mm	75*65 mm
	蒸煮時間	40 分	40 分	40 分	40 分	40 分	40 分
	蒸煮温度	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
	冷却温度	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	フリーザー温度	-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
	揚げ時間	5 分	5 分	5 分	5 分	5 分	5 分
蒸し <small>(テストキッチンのみ)</small>	肉色	見た目の色 やや黄	見た目の色 黄	見た目の色 白	見た目の色 濃黄	見た目の色 白	見た目の色 やや黄
	肉質	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
	舌ざわり	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
	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
	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 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
	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
	60分後 食味(暖かい)	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
適性判定	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
総合評価		◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	
コメント		しっとりしている のど越しが良い	粘りがある ベチャつきあり	粘りがある ややザラつきあり あさりしている	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	硬い、やや粘りあり いもの風味強く やや甘い コロッケおいしい	やや水っぽいがか め細かい、コロッケ にすると滑らかで のど越しが良い