

### (3) サンマルコ食品(株)

#### 24年度コロツケ加工適正評価総括

1、評価結果  
いずれの品種とも「水分が多い」「粘りが強い」「粉っぽいが強い」「粉っぽいが強い」「エグ味・ニガ味」等のマイナス要因が極端に強いものは無く「コロツケ」への加工適正があると感じた。

「勝系31」～甘みが少なく淡白な風味、ややザラつく食感。  
「勝系34」～やや粘りがあり、水っぽいがなめらかな食感。コロツケでは高評価。  
「西海40」～色沢が黄色でかなり水っぽいが、粘りはない、風味弱い。  
「北系40」～やや水っぽいが、男爵に近いと感じられた～昨年度同様。

#### 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いも自体がおいしい。
  - ②栄養的に優れている。
  - ③奇抜な色柄である。
  - ④まったくイモっぽくない。
  - ⑤皮が薄い。皮がきれいな。皮もおいしい。皮ごと使える
  - ⑥芽が極端に浅い。
  - ⑦収量、品質が安定している
- 他

【コロツケ原料配合表(%)】

裹ごし馬鈴薯	90.90
たまねぎ	5.00
パン粉	2.00
砂糖	1.00
サラダ油	0.80
食塩	0.30
計	100.00
衣率	約30%

#### 馬鈴薯品種

- ①男爵
- ②勝系31
- ③勝系34
- ④西海40
- ⑤北系40

【コロツケ製造工程】



24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(コロツケ)  
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 2013年2月12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31号	勝系34号	西海40号(春作)	北系40号	貯蔵	貯蔵開始日	貯蔵日数	調査年月日
水分	76.8 %	76.1 %	74.4 %	78.8 %	76.5 %	76.8 %	76.1 %	74.4 %	76.5 %
ライマン価	15.0 %	16.2 %	18.1 %	13.1 %	15.9 %	15.0 %	16.2 %	18.1 %	15.9 %
糖分	6.8 %	5.9 %	6.2 %	6.5 %	6.9 %	6.8 %	5.9 %	6.2 %	6.9 %
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
Brix	78*72 mm	87*69 mm	85*63 mm	65*63 mm	75*65 mm	78*72 mm	87*69 mm	85*63 mm	65*63 mm
試験条件	40 分	40 分	40 分	40 分	40 分	40 分	40 分	40 分	40 分
蒸煮時間	98 °C	98 °C	98 °C	98 °C	98 °C	98 °C	98 °C	98 °C	98 °C
蒸煮温度	30 分	30 分	30 分	30 分	30 分	30 分	30 分	30 分	30 分
冷却時間	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
冷却温度	-30 °C	-30 °C	-30 °C	-30 °C	-30 °C	-30 °C	-30 °C	-30 °C	-30 °C
フリーザー温度	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C
揚げ温度	5 分	5 分	5 分	5 分	5 分	5 分	5 分	5 分	5 分
揚げ時間	見た目の色	見た目の色	見た目の色	見た目の色	見た目の色	見た目の色	見た目の色	見た目の色	見た目の色
肉色	や(中)・黄	や(中)・黄	や(中)・黄	や(中)・黄	や(中)・黄	や(中)・黄	や(中)・黄	や(中)・黄	や(中)・黄
肉質	粘・微・少・(中)・多	粘・微・少・(中)・多	粘・微・少・(中)・多	粘・微・少・(中)・多	粘・微・少・(中)・多	粘・微・少・(中)・多	粘・微・少・(中)・多	粘・微・少・(中)・多	粘・微・少・(中)・多
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	滑・多・多・多・多	滑・多・多・多・多	滑・多・多・多・多	滑・多・多・多・多	滑・多・多・多・多	滑・多・多・多・多	滑・多・多・多・多	滑・多・多・多・多	滑・多・多・多・多
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	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
食味	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
香り	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
肉色	見た目の色	見た目の色	見た目の色	見た目の色	見た目の色	見た目の色	見た目の色	見た目の色	見た目の色
甘味	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	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
食味(暖かい)	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
適性判定	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
総合評価	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×	◎・○・□・△・×
コメント	甘みが少ない 味が淡白 食感がザラつく	やや水っぽい やや粘りある コロツケでの評価高い (のどごし良い)	水っぽい 黄色で美味しそう 味が淡白 1~2cm発芽した	男爵と遜色ない やや水っぽさを感ずる					