

2 平成26年度 ばれいしょ加工適性研究会報告書

(1)ポテトチップ加工適性評価調査報告(カルビー(株)/カルビーポテト(株))

平成27年8月25日
カルビー株式会社
カルビーポテト株式会社

= 目次 =

内容	調査月	調査月/貯蔵条件	ページ
評価結果一覧			1
評価結果	7月、8月	長崎系統	2
評価結果	11月	サンプル着時	3
評価結果	12月	9℃	4
評価結果	2月	9℃	5
評価結果	2月	6℃	6
評価結果	4月	9℃	7
評価結果	4月	6℃	8
評価結果	6月	6℃	9
チップ写真	7月、8月	長崎系統	10
チップ写真	11月	サンプル着時	11
チップ写真	2月	9℃	12
チップ写真	2月	6℃	13
チップ写真	4月	9℃	14
チップ写真	4月	6℃	15
チップ写真	6月	6℃	16

平成26年度 ばれいしょ加工適性研究会 評価結果一覧

平成27年8月25日
カルビー株式会社
カルビーポテト株式会社

対象製品 ポテトチップ

I. 評価方法

- 1) 貯蔵性評価 : 担当 カルビーポテト(株)
サンプル着時、2月に試験を行った。貯蔵温度は9℃および6℃とした。
各15塊茎について、各塊茎の最長芽長を測定した後、比重を測定し、
スライス片よりチップを作成した。また、残りの塊茎より糖度を測定した。
チップはアグトロカラーメーター(光質グリーン)によりカラーを測定した。
- 2) 食味評価 : 担当 カルビー(株)
手揚げによりポテトチップスを作成し、うすしお味の味付けを施した。
サンプルを検査員に配布し、所定の項目について官能検査を実施した。
- 3) 総合評価
1)および2)の結果より総合的に判断を行った。

II. 結果一覧

系統名	1) 外観・貯蔵性評価						2) 食味評価				3)	コメント
	調査日	貯蔵	比重	アクト	芽長 (mm)	温度別	調査日	外観	食感	食味		
トヨシロ (鹿児島)	7月17日		1.084	39.8	0							
	8月23日	23℃	1.082	45.8	0							
長系150号	7月17日		1.084	46.0	2		8月25日	△	△	□	△	カラーは良いが黄色く油っぽく見える パリッと感はやや弱く、噛み切れず口に残る 試験中止を希望
	8月23日	23℃	1.081	47.4	23							
トヨシロ	11月11日	着時	1.097	45.0	0	○						
	12月5日	9℃	1.089	37.0	0	□						
	2月6日	9℃	1.090	33.4	7	△						
	2月6日	6℃	1.092	24.2	0	×						
	4月8日	9℃	1.093	22.2	130	×						
	4月8日	6℃	1.092	19.0	28	×						
スノーデン	11月11日	着時	1.103	44.6	0	○						
	12月5日	9℃	1.083	43.2	0	○						
	2月6日	9℃	1.086	47.8	7	○						
	2月6日	6℃	1.085	41.0	0	○						
	4月8日	9℃	1.091	44.4	80	△						
	4月8日	6℃	1.082	37.8	16	□						
北育22号	11月11日	着時	1.109	42.6	0	○	12月8日	□	△	□	□	カラーは若干髄部が悪くなっているが、トヨシロと同等。 パリッと感が良いが、後半やや粉っぽい。 打撲がやや目立つ。 次年度ライン試験に進む
	12月5日	9℃	1.095	43.2	3	○						
	2月6日	9℃	1.097	43.6	39	□						
	2月6日	6℃	1.097	30.2	38	×						
	4月8日	9℃	1.100	41.6	47	□						
	4月8日	6℃	1.096	31.0	59	×						
北系53号	11月11日	着時	1.106	41.8	0	○	12月19日	□	×	×	×	カラーはトヨシロより優れる。食感が全体的に粉っぽい。 食味にえぐみがある。 試験中止を希望
	12月5日	9℃	1.093	42.0	5	○						
	2月6日	9℃	1.096	45.0	36	○						
	2月6日	6℃	1.095	40.6	29	□						
	4月8日	9℃	1.098	44.0	48	△						
	4月8日	6℃	1.098	38.2	58	×						
北系57号	11月11日	着時	1.112	36.4	0	□	1月9日	×	△	×	×	カラーが悪く、小ブクが目立ち、油っぽく見える 層状の食感でほぐれは良いが、最後に粘る。 コゲ味が強い。 試験中止を希望
	12月5日	9℃	1.106	34.6	0	□						
	2月6日	9℃	1.103	40.4	4	○						
	2月6日	6℃	1.105	38.4	0	□						
	4月8日	9℃	1.105	34.2	32	△						
	4月8日	6℃	1.101	38.2	1	□						
勝系33号	11月11日	着時	1.110	42.4	0	○	12月19日	□	△	△	△	カラーがトヨシロより優れる。 パリパリと堅く、粉っぽい。 イモ味が濃く、やや異味がある。 再度ラボ本試験を希望
	12月5日	9℃	1.099	47.8	0	○						
	2月6日	9℃	1.097	47.0	4	○						
	2月6日	6℃	1.104	41.2	0	○						
	4月8日	9℃	1.105	46.4	228	△						
	4月8日	6℃	1.100	42.8	20	○						
	6月5日	6℃	1.105	29.8	128	×						

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
 担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 平成26年7月17日 第1回調査
 標準品種 トヨシロ

調査年月日 平成26年8月23日 第2回調査
 標準品種 トヨシロ

調理法 15塊茎から1枚づつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 長系150号
試験段階	対照	対照
貯蔵開始日	平成26年7月17日	平成26年7月17日
貯蔵日数	0 日	0 日
貯蔵温度	0.0 °C	0.0 °C
貯蔵湿度	95 %	95 %
芽の長さ	0 mm	2 mm
水分	%	%
比重	1.084	1.084
糖分	ショ糖(任意) 1.98 mg/g	1.16 mg/g
	ブドウ糖 0.37 mg/g	0.36 mg/g
試験条件	カット厚 55/1000 インチ	55/1000 インチ
	揚げ時間 約 2 分	約 2 分
	揚げ温度・初温 185 °C	185 °C
	揚げ温度・終温 164 °C	169 °C
ポテトチップ	アグトロン値 39.8	46.0
	外観 □	◎
	褐変 0 %	7 %
	食感	
	少宙まワ (ライン試験のみ) %	%
	適性判定 □	○
総合評価		
コメント		褐色心腐れ2 維管束褐変1

系統名 トヨシロ	系統名 長系150号
対照	対照
平成26年8月23日	平成26年8月23日
0 日	0 日
0.0 °C	0.0 °C
95 %	95 %
0 mm	23 mm
%	%
1.082	1.081
2.22 mg/g	0.96 mg/g
0.28 mg/g	0.24 mg/g
55/1000 インチ	55/1000 インチ
約 2 分	約 2 分
185 °C	185 °C
168 °C	169 °C
45.8	47.4
◎	◎
7 %	7 %
%	%
○	○
褐色心腐れ1 中心空洞1	

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
 担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 平成26年11月11日 着時

標準品種 トヨシロ

調理法 15塊茎から1枚づつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 北育22号	系統名 北系53号	系統名 北系57号	系統名 勝系33号	
試験段階	対照	対照	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ試験	ラボ本試験	
貯蔵開始日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	
貯蔵日数	1 日	1 日	1 日	1 日	1 日	1 日	
貯蔵温度	13.0 °C	13.0 °C	13.0 °C	13.0 °C	13.0 °C	13.0 °C	
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	
芽の長さ	0 mm	0 mm	0 mm	0 mm	0 mm	0 mm	
水分	%	%	%	%	%	%	
比重	1.097	1.103	1.109	1.106	1.112	1.110	
糖分	ショ糖(任意)	1.74 mg/g	1.02 mg/g	1.12 mg/g	0.86 mg/g	1.14 mg/g	1.12 mg/g
	ブドウ糖	0.34 mg/g	0.11 mg/g	0.32 mg/g	0.73 mg/g	1.24 mg/g	0.27 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ				
	揚げ時間	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分
	揚げ温度・初温	185 °C	185 °C				
	揚げ温度・終温	165 °C	169 °C	171 °C	172 °C	174 °C	172 °C
ポテトチップ	アグトロン値	45.0	44.6	42.6	41.8	36.4	42.4
	外観	◎	○	○	○	□	○
	褐変	0 %	0 %	0 %	20 %	20 %	0 %
	食感						
	少宙まわり (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%
	適性判定	○	○	○	○	□	○
総合評価							
コメント							

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
 担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 平成26年12月6日 第1回調査

標準品種 トヨシロ

調理法 15塊茎から1枚づつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 北育22号	系統名 北系53号	系統名 北系57号	系統名 勝系33号	
試験段階	対照	対照	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ試験	ラボ本試験	
貯蔵開始日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	
貯蔵日数	25 日	25 日	25 日	25 日	25 日	25 日	
貯蔵温度	10.6 °C	10.6 °C	10.6 °C	10.6 °C	10.6 °C	10.6 °C	
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	
芽の長さ	0 mm	0 mm	3 mm	5 mm	0 mm	0 mm	
水分	%	%	%	%	%	%	
比重	1.089	1.083	1.095	1.093	1.106	1.099	
糖分	ショ糖(任意)	1.68 mg/g	1.20 mg/g	1.00 mg/g	0.86 mg/g	1.22 mg/g	1.06 mg/g
	ブドウ糖	0.24 mg/g	0.08 mg/g	0.26 mg/g	0.32 mg/g	0.73 mg/g	0.11 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ				
	揚げ時間	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分
	揚げ温度・初温	185 °C	185 °C				
	揚げ温度・終温	171 °C	174 °C	165 °C	169 °C	169 °C	173 °C
ポテトチップ	アグトロン値	37.0	43.2	43.2	42.0	34.6	47.8
	外観	□	○	○	○	□	◎
	褐変	40 %	0 %	13 %	20 %	0 %	0 %
	食感						
	少宙まわり (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%
	適性判定	□	○	○	○	□	○
総合評価							
コメント							

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
 担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 平成27年2月6日 第2回調査
 標準品種 トヨシロ

調理法 15塊茎から1枚ずつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 北育22号	系統名 北系53号	系統名 北系57号	系統名 勝系33号	
試験段階	対照	対照	ライン試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	
貯蔵開始日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	
貯蔵日数	88 日	88 日	88 日	88 日	88 日	88 日	
貯蔵温度	8.9 °C	8.9 °C	8.9 °C	8.9 °C	8.9 °C	8.9 °C	
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	
芽の長さ	7 mm	7 mm	39 mm	36 mm	4 mm	4 mm	
水分	%	%	%	%	%	%	
比重	1.090	1.086	1.097	1.096	1.103	1.097	
糖分	ショ糖(任意)	2.02 mg/g	1.18 mg/g	1.16 mg/g	0.78 mg/g	1.00 mg/g	1.36 mg/g
	ブドウ糖	0.49 mg/g	0.09 mg/g	0.21 mg/g	0.21 mg/g	0.39 mg/g	0.09 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ				
	揚げ時間	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分
	揚げ温度・初温	185 °C	185 °C				
	揚げ温度・終温	163 °C	169 °C	170 °C	172 °C	173 °C	173 °C
ポテトチップ	アグトロ値	33.4	47.8	43.6	45.0	40.4	47.0
	外観	△	◎	○	◎	○	◎
	褐変	47 %	0 %	13 %	13 %	20 %	0 %
	食感						
	少畝まワ (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%
適性判定	△	○	□	○	○	○	
総合評価							
コメント						褐色心腐れ1	

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
 担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 平成27年2月6日 第2回調査
 標準品種 トヨシロ

調理法 15塊茎から1枚ずつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 北育22号	系統名 北系53号	系統名 北系57号	系統名 勝系33号	
試験段階	対照	対照	ライン試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	
貯蔵開始日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	
貯蔵日数	88 日	88 日	88 日	88 日	88 日	88 日	
貯蔵温度	6.1 °C	6.1 °C	6.1 °C	6.1 °C	6.1 °C	6.1 °C	
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	
芽の長さ	0 mm	0 mm	38 mm	29 mm	0 mm	0 mm	
水分	%	%	%	%	%	%	
比重	1.092	1.085	1.097	1.095	1.105	1.104	
糖分	ショ糖(任意)	2.74 mg/g	1.58 mg/g	1.96 mg/g	0.92 mg/g	1.02 mg/g	1.60 mg/g
	ブドウ糖	1.12 mg/g	0.35 mg/g	1.00 mg/g	0.42 mg/g	0.66 mg/g	0.23 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ				
	揚げ時間	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分
	揚げ温度・初温	185 °C	185 °C				
	揚げ温度・終温	172 °C	172 °C	167 °C	174 °C	174 °C	174 °C
ポテトチップ	アグترون値	24.2	41.0	30.2	40.6	38.4	41.2
	外観	×	○	△	○	□	○
	褐変	93 %	20 %	93 %	20 %	40 %	20 %
	食感						
	少宙まワ (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%
	適性判定	×	○	×	□	□	○
総合評価							
コメント							

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
 担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 平成27年4月8日 第3回調査
 標準品種 トヨシロ

調理法 15塊茎から1枚ずつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 北育22号	系統名 北系53号	系統名 北系57号	系統名 勝系33号	
試験段階	対照	対照	ライン試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	
貯蔵開始日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	
貯蔵日数	149 日	149 日	149 日	149 日	149 日	149 日	
貯蔵温度	6.4 °C	6.4 °C	6.4 °C	6.4 °C	6.4 °C	6.4 °C	
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	
芽の長さ	28 mm	16 mm	59 mm	58 mm	1 mm	20 mm	
水分	%	%	%	%	%	%	
比重	1.092	1.082	1.096	1.098	1.101	1.100	
糖分	ショ糖(任意)	2.06 mg/g	1.28 mg/g	1.20 mg/g	0.40 mg/g	0.72 mg/g	1.34 mg/g
	ブドウ糖	1.99 mg/g	0.46 mg/g	1.36 mg/g	0.84 mg/g	0.64 mg/g	0.49 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ				
	揚げ時間	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分
	揚げ温度・初温	185 °C	185 °C				
	揚げ温度・終温	170 °C	164 °C	167 °C	169 °C	171 °C	173 °C
ポテトチップ	アグトロン値	19.0	37.8	31.0	38.2	38.2	42.8
	外観	×	□	△	□	□	○
	褐変	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
	食感						
	少宙まワ (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%
	適性判定	×	□	×	△	□	○
総合評価							
コメント							

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
 担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 平成27年4月8日 第3回調査
 標準品種 トヨシロ

調理法 15塊茎から1枚づつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 北育22号	系統名 北系53号	系統名 北系57号	系統名 勝系33号	
試験段階	対照	対照	ライン試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	
貯蔵開始日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	
貯蔵日数	149 日	149 日	149 日	149 日	149 日	149 日	
貯蔵温度	9.3 °C	9.3 °C	9.3 °C	9.3 °C	9.3 °C	9.3 °C	
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	
芽の長さ	130 mm	80 mm	47 mm	48 mm	32 mm	228 mm	
水分	%	%	%	%	%	%	
比重	1.093	1.091	1.100	1.098	1.105	1.105	
糖分	ショ糖(任意)	2.94 mg/g	1.20 mg/g	1.16 mg/g	0.78 mg/g	1.00 mg/g	1.84 mg/g
	ブドウ糖	1.54 mg/g	0.18 mg/g	0.28 mg/g	0.30 mg/g	0.56 mg/g	0.19 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ				
	揚げ時間	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分
	揚げ温度・初温	185 °C	185 °C				
	揚げ温度・終温	164 °C	168 °C	170 °C	172 °C	166 °C	168 °C
ポテトチップ	アグトロン値	22.2	44.4	41.6	44.0	34.2	46.4
	外観	×	○	○	○	□	◎
	褐変	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
	食感						
	少畝まワ (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%
	適性判定	×	△	□	□	△	△
総合評価							
コメント							

加工適性評価・調査報告

用途 ポテトチップ
 担当 カルビー(株)/カルビーポテト(株)

調査年月日 平成27年6月5日 第4回調査
 標準品種 トヨシロ

調理法 15塊茎から1枚づつスライス片を取り、電気式フライヤーでフライしポテトチップを作成した。スライス片を取った残りの塊茎から搾汁し糖分を測定した。

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	標準品種 トヨシロ	系統名 スノーデン	系統名 北育22号	系統名 北系53号	系統名 北系57号	系統名 勝系33号	
試験段階	対照	対照	ライン試験	ラボ本試験	ラボ本試験	ラボ本試験	
貯蔵開始日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	平成26年11月10日	
貯蔵日数	207 日	207 日	207 日	207 日	207 日	207 日	
貯蔵温度	5.9 °C	5.9 °C	5.9 °C	5.9 °C	5.9 °C	5.9 °C	
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	
芽の長さ	80 mm	59 mm	64 mm	61 mm	24 mm	128 mm	
水分	%	%	%	%	%	%	
比重	1.097	1.085	1.092	1.098	1.106	1.105	
糖分	ショ糖(任意)	2.58 mg/g	1.30 mg/g	1.90 mg/g	0.80 mg/g	0.50 mg/g	1.68 mg/g
	ブドウ糖	2.88 mg/g	1.17 mg/g	1.85 mg/g	1.02 mg/g	0.78 mg/g	0.95 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ				
	揚げ時間	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分	約 2 分
	揚げ温度・初温	185 °C	185 °C				
	揚げ温度・終温	0 °C	0 °C				
ポテトチップ	アグترون値	16.2	26.8	23.8	33.6	31.6	29.8
	外観	×	×	×	△	△	△
	褐変	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
	食感						
	少畝マワ (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%
	適性判定	×	×	×	×	×	×
総合評価							
コメント							

加工適性評価

長崎系統品種のチップカラー

条件: サンプル着時(7月)

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



トヨシロ



長系150号

条件: 8月 20°C



トヨシロ



長系150号

加工適性評価

貯蔵開始時点の馬鈴薯から製造した
ポテトチップのチップカラー

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



トヨシロ



スノーデン



北育22号



北系53号



北系57号



勝系33号

加工適性評価

8. 9°Cで88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

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



トヨシロ



スノーデン



北育22号



北系53号



北系57号



勝系33号

加工適性評価

6. 1°Cで88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

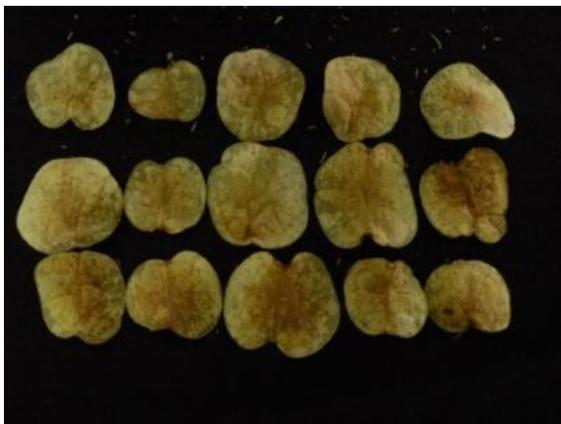
用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



トヨシロ



スノーデン



北育22号



北系53号



北系57号



勝系33号

加工適性評価

9. 3°Cで149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

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



トヨシロ



スノーデン



北育22号



北系53号



北系57号



勝系33号

加工適性評価

6. 4°Cで149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

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



トヨシロ



スノーデン



北育22号



北系53号



北系57号



勝系33号

加工適性評価

5. 9°Cで207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

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)



トヨシロ



スノーデン



北育22号



北系53号



北系57号



勝系33号