

## 2 平成27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

平成28年8月2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			7
評価結果	7月、8月	長崎系統	8
評価結果	11月	サンプル着時	9
評価結果	2月	9℃	10
評価結果	2月	6℃	11
評価結果	4月	9℃	12
評価結果	4月	6℃	13
評価結果	6月	6℃	14
チップ写真	7月、8月	長崎系統	15
チップ写真	11月	サンプル着時	16
チップ写真	2月	9℃	17
チップ写真	2月	6℃	18
チップ写真	4月	9℃	19
チップ写真	4月	6℃	20
チップ写真	6月	6℃	21

# 平成27年度 評価結果一覧

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、残りの塊茎より糖分を測定した。  
 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) 総合評価	コメント
	調査日	貯蔵条件	比重	アグ ロン値	芽長 (mm)	温度別 適性	調査日	外観	食感	食味		
トヨシロ (鹿児島)	7月17日		1.091	44.0	0	○						
	8月23日	20℃	1.091	48.4	0	○						
長系154号	7月17日	着時	1.079	39.0	0	□	7月6日	×	□	□	△	維管束の焦げが目立ちカラーが低い。 パリッとしていて口どけが良く食味もよい。 次年度、再試験を希望。
	8月23日	20℃	1.078	43.2	12	○						
トヨシロ	11月9日	着時	1.083	42.0	0	○						
	2月5日	9℃	1.085	27.2	28	×						
	2月5日	6℃	1.080	14.6	1	×						
	4月7日	9℃	1.087	20.8	191	×						
	4月7日	6℃	1.083	15.4	26	×						
	6月7日	6℃	1.088	12.0	117	×						
スノーデン	11月9日	着時	1.086	47.4	0	○						
	2月5日	9℃	1.082	42.2	19	○						
	2月5日	6℃	1.088	37.2	0	□						
	4月7日	9℃	1.091	43.2	95	△						
	4月7日	6℃	1.093	41.8	21	□						
北系53号	11月9日	着時	1.087	43.6	0	○	1月6日	□	△	△	×	外観は、基部と維管束の着色がやや目立つ。 食感が全体的に重く後半若干粘る(昨年は、粉っ ぽい)。食味も異味を感じる。(えぐみ) 試験中止を希望
	2月5日	9℃	1.091	39.4	35	△						
	2月5日	6℃	1.090	36.6	7	□						
	4月7日	9℃	1.096	37.4	58	△						
	4月7日	6℃	1.090	30.8	55	×						
北系62号	11月9日	着時	1.085	34.8	0	△	12月9日	×	□	□	×	パリッとして食感が良く、食味も問題ないが、 カラーが悪い。  試験中止を希望
	2月5日	9℃	1.083	28.2	11	×						
	2月5日	6℃	1.086	18.4	1	×						
	4月7日	9℃	1.086	25.8	47	×						
	4月7日	6℃	1.087	18.8	19	×						
北海108号	11月9日	着時	1.091	37.0	0	□	1月6日	△	×	□	×	カラーのばらつきが非常に目立つ。 特に基部、髓部に着色。 食感が堅く重い。 試験中止を希望
	2月5日	9℃	1.094	35.6	118	△						
	2月5日	6℃	1.098	33.4	5	△						
	4月7日	9℃	1.104	31.0	366	×						
	4月7日	6℃	1.102	37.2	114	△						
北育22号 (参考値)	10月2日	収穫時	1.083	47.0	0	○	1月18日	○	□	□	□	カラーが良く、大きさも程よくきれい。 食感は、パリッと感は若干弱めだが、 口どけは良い。(少々粉っぽさはあるが、許容範囲) 芋味がおいしく、異味もない。 加工性も良いが芽の取れにくさが気になるので、 エチレン下での貯蔵性確認後、品種の登録を推 奨する。
	2月9日	9℃	1.089	43.6	57	△						
	2月10日	6℃	1.082	19.8	45	×						
	4月7日	9℃	1.088	38.2	56	△						
	4月7日	6℃	1.085	20.0	64	×						
	6月7日	6℃	1.088	24.0	102	×						

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7月9日 第1回調査  
 標準品種 トヨシロ

調査年月日 平成27年8月10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154号
試験段階	対照	ラボ予備試験
貯蔵開始日	平成27年7月9日	平成27年7月9日
貯蔵日数	0 日	0 日
貯蔵温度	20.1 °C	20.1 °C
貯蔵湿度	95 %	95 %
芽の長さ	0 mm	0 mm
水分	%	%
比重	1.091	1.079
糖分	ショ糖(任意) 1.52 mg/g	0.98 mg/g
	ブドウ糖 0.14 mg/g	0.43 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 174 °C	164 °C
ポテトチップ	アグトロン値 44.0	39.0
	外観 ○	□
	褐変 0 %	0 %
	食感	
	歩留まり (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

5) 加工適性試験評価項目

評価項目	系統名 トヨシロ	系統名 長系154号
試験段階	対照	ラボ予備試験
貯蔵開始日	平成27年7月9日	平成27年7月9日
貯蔵日数	32 日	32 日
貯蔵温度	20.1 °C	20.1 °C
貯蔵湿度	95 %	95 %
芽の長さ	0 mm	12 mm
水分	%	%
比重	1.091	1.078
糖分	ショ糖(任意) 1.36 mg/g	0.76 mg/g
	ブドウ糖 0.24 mg/g	0.33 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 0 °C	0 °C
ポテトチップ	アグトロン値 48.4	43.2
	外観 ◎	○
	褐変 0 %	0 %
	食感	
	歩留まり (ライン試験のみ) %	%
	適性判定 ○	○
総合評価		
コメント	腐敗2 基部腐敗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11月9日 第1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 北系53号	系統名 北系62号	系統名 北海108号	系統名 北育22号
試験段階		対照	対照	ラボ本試験	ラボ予備試験	ラボ本試験	ライン試験
貯蔵開始日		平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年10月2日
貯蔵日数		0 日	0 日	0 日	0 日	0 日	0 月
貯蔵温度		12.5 °C	- °C				
貯蔵湿度		95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	96 %
芽の長さ		0 mm	0 mm				
水分		%	%	%	%	%	%
比重		1.083	1.086	1.087	1.085	1.091	1.083
糖分	ショ糖(任意)	1.32 mg/g	1.54 mg/g	0.84 mg/g	1.10 mg/g	1.82 mg/g	0.96 mg/g
	ブドウ糖	0.37 mg/g	0.10 mg/g	0.39 mg/g	0.45 mg/g	0.53 mg/g	0.06 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	169 °C	170 °C	173 °C	0 °C
ポテトチップ	アグトロン値	42.0	47.4	43.6	34.8	37.0	47.0
	外観	○	◎	○	△	□	◎
	褐変	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
	食感						
	歩留まり (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%
	適性判定	○	○	○	△	□	○
総合評価							
コメント		中心空洞2				参考値 黒色心腐れ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28年2月5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 スノーデン	系統名 北系53号	系統名 北系62号	系統名 北海108号	系統名 北育22号	
試験段階	対照	対照	ラボ本試験	ラボ予備試験	ラボ本試験	ライン試験	
貯蔵開始日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年10月2日	
貯蔵日数	88 日	88 日	88 日	88 日	88 日	130 月	
貯蔵温度	8.8℃ °C	8.8℃ °C	8.8℃ °C	8.8℃ °C	8.8℃ °C	9.0 °C	
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	96 %	
芽の長さ	28 mm	19 mm	35 mm	11 mm	118 mm	57 mm	
水分	%	%	%	%	%	%	
比重	1.085	1.082	1.091	1.083	1.094	1.089	
糖分	ショ糖(任意)	1.48 mg/g	1.18 mg/g	0.64 mg/g	0.98 mg/g	1.30 mg/g	1.12 mg/g
	ブドウ糖	0.73 mg/g	0.12 mg/g	0.43 mg/g	0.72 mg/g	0.64 mg/g	0.17 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	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	185 °C	185 °C	185 °C	185 °C
	揚げ温度・終温	170 °C	170 °C	168 °C	168 °C	169 °C	0 °C
ポテトチップ	アグロン値	27.2	42.2	39.4	28.2	35.6	43.6
	外観	×	○	□	×	□	○
	褐変	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
	食感						
	歩留まり (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%
	適性判定	×	○	△	×	△	△
総合評価							
コメント				中心空洞1		参考値	

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28年2月5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 スノーデン	系統名 北系53号	系統名 北系62号	系統名 北海108号	系統名 北育22号	
試験段階	対照	対照	ラボ本試験	ラボ予備試験	ラボ本試験	ライン試験	
貯蔵開始日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年10月2日	
貯蔵日数	88 日	88 日	88 日	88 日	88 日	131 月	
貯蔵温度	6.1℃ °C	6.1℃ °C	6.1℃ °C	6.1℃ °C	6.1℃ °C	6.0 °C	
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	96 %	
芽の長さ	1 mm	0 mm	7 mm	1 mm	5 mm	45 mm	
水分	%	%	%	%	%	%	
比重	1.080	1.088	1.090	1.086	1.098	1.082	
糖分	ショ糖(任意)	1.28 mg/g	1.52 mg/g	0.80 mg/g	1.54 mg/g	1.90 mg/g	1.54 mg/g
	ブドウ糖	2.21 mg/g	0.38 mg/g	0.65 mg/g	1.81 mg/g	0.97 mg/g	1.44 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	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	185 °C	185 °C	185 °C	185 °C
	揚げ温度・終温	170 °C	167 °C	169 °C	169 °C	168 °C	0 °C
ポテトチップ	アグトロン値	14.6	37.2	36.6	18.4	33.4	19.8
	外観	×	□	□	×	△	×
	褐変	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
	食感						
	歩留まり (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%
	適性判定	×	□	□	×	△	×
総合評価							
コメント						参考値	

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28年4月7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 北系53号	系統名 北系62号	系統名 北海108号	系統名 北育22号
試験段階		対照	対照	ラボ本試験	ラボ予備試験	ラボ本試験	ライン試験
貯蔵開始日		平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年10月2日
貯蔵日数		150 日	130 月				
貯蔵温度		9.2℃ °C	9.0 °C				
貯蔵湿度		95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	96 %
芽の長さ		191 mm	95 mm	58 mm	47 mm	366 mm	56 mm
水分		%	%	%	%	%	%
比重		1.087	1.091	1.096	1.086	1.104	1.088
糖分	ショ糖(任意)	1.88 mg/g	1.40 mg/g	0.96 mg/g	1.14 mg/g	2.40 mg/g	1.02 mg/g
	ブドウ糖	1.55 mg/g	0.13 mg/g	0.42 mg/g	1.05 mg/g	0.42 mg/g	0.29 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	171 °C	171 °C	163 °C	170 °C	0 °C
ポテトチップ	アグترون値	20.8	43.2	37.4	25.8	31.0	38.2
	外観	×	○	□	×	△	□
	褐変	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
	食感						
	歩留まり (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%
	適性判定	×	△	△	×	×	△
総合評価							
コメント				中心空洞1		参考値	

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28年4月7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 北系53号	系統名 北系62号	系統名 北海108号	系統名 北育22号	
試験段階	対照	対照	ラボ本試験	ラボ予備試験	ラボ本試験	ライン試験	
貯蔵開始日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年10月2日	
貯蔵日数	150 日	150 日	150 日	150 日	150 日	131 月	
貯蔵温度	6.1℃ °C	6.1℃ °C	6.1℃ °C	6.1℃ °C	6.1℃ °C	6.0 °C	
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	96 %	
芽の長さ	26 mm	21 mm	55 mm	19 mm	114 mm	64 mm	
水分	%	%	%	%	%	%	
比重	1.083	1.093	1.090	1.087	1.102	1.085	
糖分	ショ糖(任意)	1.42 mg/g	1.34 mg/g	0.80 mg/g	1.16 mg/g	1.86 mg/g	1.20 mg/g
	ブドウ糖	2.90 mg/g	0.41 mg/g	0.67 mg/g	2.16 mg/g	1.02 mg/g	1.61 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	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	185 °C	185 °C	185 °C	185 °C
	揚げ温度・終温	169 °C	172 °C	170 °C	171 °C	165 °C	0 °C
ポテトチップ	アグترون値	15.4	41.8	30.8	18.8	37.2	20.0
	外観	×	○	△	×	□	×
	褐変	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
	食感						
	歩留まり (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%
	適性判定	×	□	×	×	△	×
総合評価							
コメント						参考値	

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28年6月7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 スノーデン	系統名 北系53号	系統名 北系62号	系統名 北海108号	系統名 北育22号	
試験段階	対照	対照	ラボ本試験	ラボ予備試験	ラボ本試験	ライン試験	
貯蔵開始日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年11月9日	平成27年10月2日	
貯蔵日数	211 日	211 日	211 日	211 日	211 日	131 月	
貯蔵温度	5.9℃ °C	5.9℃ °C	5.9℃ °C	5.9℃ °C	5.9℃ °C	6.0 °C	
貯蔵湿度	95 %	95 %	95 %	95 %	95 %	96 %	
芽の長さ	117 mm	115 mm	92 mm	121 mm	250 mm	102 mm	
水分	%	%	%	%	%	%	
比重	1.088	1.094	1.097	1.092	1.108	1.088	
糖分	ショ糖(任意)	1.48 mg/g	2.04 mg/g	0.66 mg/g	2.22 mg/g	3.62 mg/g	1.24 mg/g
	ブドウ糖	6.00 mg/g	1.09 mg/g	1.39 mg/g	3.53 mg/g	1.33 mg/g	1.37 mg/g
試験条件	カット厚	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	55/1000 インチ	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	185 °C	185 °C	185 °C	185 °C
	揚げ温度・終温	168 °C	170 °C	171 °C	171 °C	172 °C	0 °C
ポテトチップ	アグトロン値	12.0	25.8	25.4	15.0	27.0	24.0
	外観	×	×	×	×	×	×
	褐変	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
	食感						
	歩留まり (ライン試験のみ)	%	%	%	%	%	%
	適性判定	×	×	×	×	×	×
総合評価							
コメント						参考値	

加工適性評価  
長崎系統品種のチップカラー

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)

条件: サンプル着時(7月)



トヨシロ



長系154号

条件: 8月 20°C



トヨシロ



長系154号

加工適性評価  
北海道系統品種のチップカラー

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)

条件: サンプル着時(11月)



トヨシロ



北系53号



スノーデン



北系62号



北海108号

加工適性評価

北海道系統品種のチップカラー

用途 ポテトチップ  
担当 カルビーポテト(株)

条件: 9°Cで88日貯蔵(2月)



トヨシロ



北系53号



スノーデン



北系62号



北海108号

加工適性評価  
北海道系統品種のチップカラー

用途 ポテトチップ  
担当 カルビーポテト(株)

条件:6°Cで88日貯蔵(2月)



トヨシロ



北系53号



スノーデン



北系62号



北海108号

加工適性評価  
北海道系統品種のチップカラー

用途	ポテトチップ
担当	カルビーポテト(株)

条件:9°Cで150日貯蔵(4月)



トヨシロ



北系53号



スノーデン



北系62号



北海108号

加工適性評価  
北海道系統品種のチップカラー

用途 ポテトチップ  
担当 カルビーポテト(株)

条件:6°Cで150日貯蔵(4月)



トヨシロ



北系53号



スノーデン



北系62号



北海108号

加工適性評価  
北海同系統品種のチップカラー

用途 ポテトチップ  
担当 カルビーポテト(株)

条件: 6°Cで211日貯蔵(6月)



トヨシロ



北系53号



スノーデン



北系62号



北海108号

# 馬鈴薯新品種テスト報告

公開用

報告日: 2016年2月22日  
 担当部署: カルビー株式会社  
 研究開発本部

テスト種別	ポテトチップス
テスト場所	湖南工場
テスト日時	平成28年1月18日

テスト品種	北育22号		依頼機関	北海道馬鈴薯関連
試作製品	うすしお フラット			
今回の結果	判定	コメント		
総合評価	<input type="checkbox"/>	TSに比べ、カラーが良く見た目は良い。		
製品外観	<input type="checkbox"/>	カラー良く、大きさも程よくきれい。(カラー49)		
食感	<input type="checkbox"/>	パリッと感は若干弱めだが、口どけは良い。(少々粉っぽさはあるが許容範囲)		
食味	<input type="radio"/>	芋味美味しい。異味もない。		
加工性	<input type="checkbox"/>	若干、芽残りがあったが、フライ後は目立たない。カラーが良く、加工しやすい。		
今後の対応	長期貯蔵においてカラー良好であり、加工性も良いが、芽の取れにくさが気になる。エチレン下での貯蔵性確認後、品種の登録を推奨する。			
備考				

原料馬鈴薯 情報/特徴	産地	斜里
	外観	きれいな卵型。若干芽が多め。
	重量	大きさは均一。今回測定はなし。
	果肉	淡い黄色
	比重	1.084
	糖分	-

加工性	前処理	皮は薄めで、むけやすい。芽が取れにくい。スライス後も若干芽残り。形状もきれいな卵型で大きさも程よくあまりばらつきがない。不良率低く%(内打撲8%)
	フライ	カラー良好で、ばらつきもなかったためフライは通常の条件で問題なくオペレーションできた。
	その他	

製品	外観	カラー良く、大きさも程よくきれい。(カラー49)
	食感	パリッと感は若干弱めだが、口どけは良い。(少々粉っぽさはあるが許容範囲)
	風味	芋味美味しい。異味もない。