

#### (4)平成28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

2017年1月29日  
サンマルコ食品(株)

### 1、評価結果

本年はいずれの品種も極端に「べちゃつく」、「粘りが強すぎる」、「ざらつく」、「エグ味、にが味」等があるなどのマイナス要因はなくコロッケへの加工適正があると感じた。但し北育24号以外は若干エグ味を感じた。

西海40号 しっとりしているとも言えるがベチャ感がある。エグ味も少し感じた。色は特徴的で良い。  
北育24号 皮はうすくて剥きやすく歩留が良いと予想できる。えぐみも無く男爵に近い印象。  
北海109号 粘りは少なく水っぽくも感じる。後味でややえぐ味を感じる。  
北系65号 粘りは少なくやや硬めを感じる。えぐ味を感じる。  
北系66号 北系65号より水分値が若干低い但实际上は少ししっとり感じた。やや硬くえぐ味あり。

### 2、品種への要望

- 男爵のようなホクホク系でシストセンチウ抵抗性のあるもの
- 貯蔵性の高さ、品質の安定(緩やかな糖化)
- 芽が浅い、黒変、空洞が少ないこと
- カット後褐変しにくいもの
- 機能性の高い特定の栄養を多く含むもの(付加価値の付与)

以 上

28年度産加工適性評価・調査報告

5) 加工適性試験評価項目  
 調査年月日 2016年9月～  
 標準品種 男爵  
 調理法 別紙添付

試験段階 予備試験  
 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		予備試験					
評価項目	男爵(コントロール)	西海40号	北海109号	北育24号	北系65号	北系66号	
調査年月日	1月26日	1月26日	1月26日	1月26日	1月26日	1月26日	
外観	芽深い・丸	芽やや深い・丸	芽浅い・面長	芽浅い・丸	芽浅い・丸	芽浅い・丸	
水分	77.3 %	79.8 %	79.8 %	77.1 %	77 %	76.1 %	
ライマン価	14.0 %	10.8 %	14.0 %	16.8 %	16.4 %	16.1 %	
糖分 試験条件	*Brix	6.5 %	6.5 %	6.0 %	6.5 %	5.5 %	5.5 %
	サイズ	70*61 mm	73*60 mm	90*59 mm	75*62 mm	72*65 mm	77*58 mm
	蒸煮時間	45 分	40 分	45 分	60 分	55 分	60 分
	蒸煮温度	98 °C	98 °C	98 °C	98 °C	99 °C	98 °C
	真空冷却時間	15 分	15 分	15 分	15 分	15 分	15 分
	フリーザー温度	-27 °C	-27 °C	-27 °C	-27 °C	-27 °C	-27 °C
	揚げ温度	170 °C	170 °C	170 °C	170 °C	170 °C	170 °C
	揚げ時間	4分 30秒	4分 30秒	4分 30秒	4分 30秒	4分 30秒	4分 30秒
蒸し <small>(テストキッチンのみ)</small>	肉色	ごく薄い黄色	黄色	ごく薄い黄色	白色	白色	白色
	香り	良 <input checked="" type="radio"/> 普 <input type="radio"/> 悪	良 <input checked="" type="radio"/> 普 <input type="radio"/> 悪	良 <input type="radio"/> 普 <input checked="" type="radio"/> 悪	良 <input checked="" type="radio"/> 普 <input type="radio"/> 悪	良 <input type="radio"/> 普 <input checked="" type="radio"/> 悪	良 <input type="radio"/> 普 <input checked="" type="radio"/> 悪
	肉質	粘 <input checked="" type="radio"/> 中 <input type="radio"/> 粉	粘 <input type="radio"/> 中 <input checked="" type="radio"/> 粉	粘 <input type="radio"/> 中 <input checked="" type="radio"/> 粉	粘 <input checked="" type="radio"/> 中 <input type="radio"/> 粉	粘 <input type="radio"/> 中 <input checked="" type="radio"/> 粉	粘 <input type="radio"/> 中 <input checked="" type="radio"/> 粉
	舌ざわり	滑 <input checked="" type="radio"/> 中 <input type="radio"/> 粗	滑 <input type="radio"/> 中 <input checked="" type="radio"/> 粗	滑 <input type="radio"/> 中 <input checked="" type="radio"/> 粗	滑 <input checked="" type="radio"/> 中 <input type="radio"/> 粗	滑 <input type="radio"/> 中 <input checked="" type="radio"/> 粗	滑 <input type="radio"/> 中 <input checked="" type="radio"/> 粗
	黒変	少 <input checked="" type="radio"/> 中 <input type="radio"/> 多	<input checked="" type="radio"/> 少 中 多	<input checked="" type="radio"/> 少 中 多	<input checked="" type="radio"/> 少 中 多	<input checked="" type="radio"/> 少 中 多	<input checked="" type="radio"/> 少 中 多
	甘み	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input checked="" type="radio"/> 無	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input checked="" type="radio"/> 無	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input checked="" type="radio"/> 無	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input checked="" type="radio"/> 無	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input checked="" type="radio"/> 無	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input checked="" type="radio"/> 無
	食味(総合)	◎ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×
	冷凍食品 (コロッケ)	肉色	ごく薄い黄色	黄色	ごく薄い黄色	白色	白色
香り		良 <input checked="" type="radio"/> 普 <input type="radio"/> 悪	良 <input type="radio"/> 普 <input checked="" type="radio"/> 悪	良 <input type="radio"/> 普 <input checked="" type="radio"/> 悪	良 <input type="radio"/> 普 <input checked="" type="radio"/> 悪	良 <input type="radio"/> 普 <input checked="" type="radio"/> 悪	良 <input type="radio"/> 普 <input checked="" type="radio"/> 悪
甘味		甘 <input type="radio"/> やや甘 <input checked="" type="radio"/> 無	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input checked="" type="radio"/> 無	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input checked="" type="radio"/> 無	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input checked="" type="radio"/> 無	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input checked="" type="radio"/> 無	甘 <input type="radio"/> やや甘 <input checked="" type="radio"/> 無
ホクホクorしっとり		ホクホク <input checked="" type="radio"/> 中 <input type="radio"/> しっとり	ホクホク <input type="radio"/> 中 <input checked="" type="radio"/> しっとり	ホクホク <input type="radio"/> 中 <input checked="" type="radio"/> しっとり	ホクホク <input checked="" type="radio"/> 中 <input type="radio"/> しっとり	ホクホク <input type="radio"/> 中 <input checked="" type="radio"/> しっとり	ホクホク <input type="radio"/> 中 <input checked="" type="radio"/> しっとり
フライ約60分後	食味	◎ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×
	適性判定	◎ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×
総合評価	◎ <input checked="" type="radio"/> ○ <input type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	◎ <input type="radio"/> ○ <input checked="" type="radio"/> ×	
コメント	甘みや舌ざわりがちょうど良い。全体としてバランスが良い。	水っぽく、蒸かしいもはべちゃっとしていいる。若干えぐみも感じる。	粘りは少なく水っぽい。男爵に近い印象もあるが、少しえぐみを感じる。	皮が比較的うすい。男爵にちかい印象。えぐみも少ない。	粘りは少なめ。やや硬めな蒸しあがり。えぐみを感じる。	北系65号よりしっとり感じる。やや硬めな蒸しあがり。えぐみを感じ	

【コロッケ原料配合表(%)】

裏ごし馬鈴薯	91.16
たまねぎ	4.86
パン粉	1.94
砂糖	0.97
植物油脂	0.78
食塩	0.29
計	100.00
衣率	約39%

6品種共通

【コロッケ製造工程(ラボ)】

