

加工しても美味しい、北海道産さつまいも

概要 Abstract

さつまいもの加工品って増えてるよね(^o^)



北海道産のさつまいもで干し芋とペーストを作ってみたら？！

いろんな品種で干し芋とペーストを作ってみたら？！

でも... 原料は府県産 (-;-)

府県産に負けない品質でした

色々な品種を加工したときの特徴が分かりました



成果 Results

1. 府県産さつまいもと比べたら

干し芋(タマユタカ)

北海道産

府県産



Brix:41.5° Bx

食味官能(総合):2.8

Brix:39.5° Bx

食味官能(総合):2.6

食味官能(総合)は、5段階(5優る~3標準的~1劣る)の絶対評価

北海道産はBrixが高い傾向
食味も同等以上



ペースト(ベニアズマ)

北海道産

府県産



Brix:20.1° Bx

食味官能(総合):3.1

Brix:19.5° Bx

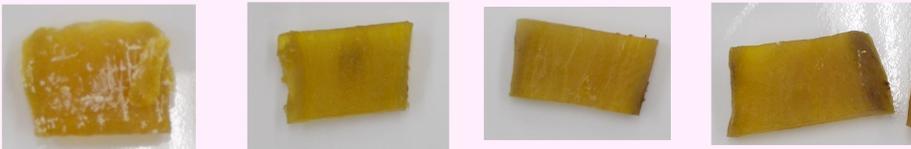
食味官能(総合):2.5

2. 色々な品種を加工してみたら

干し芋

品種	収量 (t/10a)	生いも 乾物率 (%)	加工品食味官能			
			色	甘さ	歯ごたえ	総合
ベニアズマ	2.92	33.3	□*	△	□	□
タマユタカ	2.11	28.9	×	△	×	△
クイックスイート	3.30	33.2	○	□	□	○
シルクスイート	2.84	30.1	◎	○	□	○
ほしこがね	3.33	28.8	◎	○	○	◎
べにはるか	2.39	30.9	◎	○	○	○

* 食味官能評価について:各評価値は5~1の5段階(数字が大きいほど好ましい評価)で絶対評価し、平均値を記号化した(◎≧3.5>○≧3.2>□≧2.8>△≧2.5>×)右表も同じ



ほしこがね シルク クイック べにはるか
スイート スイート

・「ほしこがね」が収量・食味ともに特に優れた

ペースト

品種	塊根の 肉色	収量 (t/10a)	生いも 乾物率 (%)	加工品食味官能			総合
				色	甘さ	なめらかさ	
ベニアズマ	淡黄色	2.92	33.3	□*	○	○	□
コガネセンガン	淡黄色	3.47	32.3	□	□	□	□
あいこまち	淡黄色	2.44	34.1	□	○	□	○
べにはるか	淡黄色	2.39	30.9	○	○	□	○
高系14号	淡黄色	2.99	34.4	□	◎	□	○
ハロウィンスイート	橙色	2.88	29.4	□	□	□	□
あやこまち	橙色	3.06	29.8	□	△	□	□



コガネセンガン べにはるか 高系14号 ハロウィンスイート

・「コガネセンガンは」が収量が高かった。「高系14号」は甘さが高く評価された。
・橙色の品種は特徴的な色とカロテン様の香気があった。

3. ペースト加工作業性と試作菓子への評価は

- ・ペースト加工のいものサイズの影響は、歩留まりには影響しなかったが、Sサイズ(200~100g)では皮むき作業量で劣った。
- ・試作品(タルト)の食味評価では大半が、普通~美味しいと評価された。



普及

Dissemination

・北海道産さつまいもの加工利用に向けた品種選択などの資料として利用して下さい

連絡先
Contact

花・野菜技術センター
研究部生産環境グループ
☎0125-28-2800
hanayasai-agri@hro.or.jp