産地で推しているジャガイモの加工用途を開発しました！

「スノーマーチ」を用いたチルドポテト（半調理品）の開発

梅田　智里・中野　敦博

○JAきたみらいで作付拡大を進めている「スノーマーチ」について、新たな加工用途を検討しました。
○「スノーマーチ」の加工用途としてチルドポテト（半調理品）に着目し、商品化に向けて、製品の離水を低減する原料品質および加工条件を明らかにしました。
○研究成果の普及を通じて、「スノーマーチ」のチルドポテトが商品化されました。

背景と目的

「スノーマーチ」は、道総研北見農業試験場で育成した病害虫抵抗性を有するジャガイモです。JAきたみらいは、「スノーマーチ」の作付拡大を進めながら、規格外品の加工用途を検討していました。

一方、チルドポテト製造企業の北海道新進アグリフーズ（株）では、加工適性を有する原料を求めていました。チルドポテト（半調理品）は、冷蔵での賞味期限が長く、調理の省力化や皮などの廃棄物の削減の面でメリットがあることから、業務用を中心に需要が増えています。「スノーマーチ」は、芽の窪みが浅いため、加工歩留りが高く、生産性が高い原料であることが知られていましたが、製品の「離水」が多いことが懸念されていました。

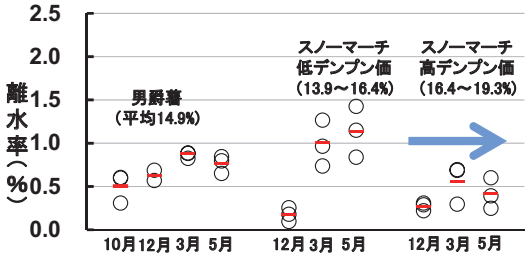
チルドポテトの「離水」とは、製品袋中に発生する馬鈴しょから分離した水のことで、離水が多い製品（離水率2～4%以上）では固形部が少ないとしてクレームが発生します。

そこで本研究では、「スノーマーチ」のチルドポテト製品を開発するため、離水に及ぼす原料品質および加工条件の影響を検討し、離水を低減する諸条件を明らかにしました。

成　果

(1)離水に及ぼす原料品質の影響

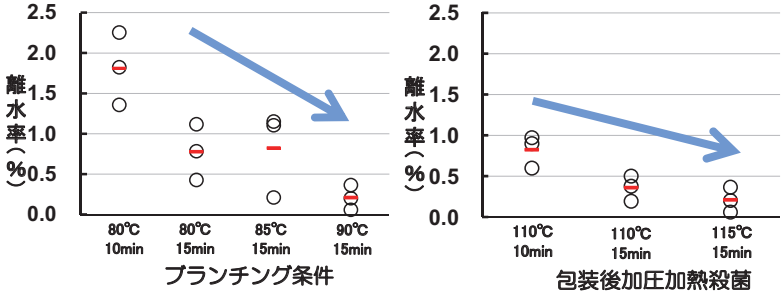
「スノーマーチ」のデンプン価が高いものや、貯蔵期間が短いものほど、チルドポテトの離水は低下しました。



原料の貯蔵期間

(2)離水に及ぼす加工条件の影響

ブランチング条件は高温長時間（90℃・15分）、加熱殺菌条件も高温長時間（115℃・15分）で、離水は低下しました。



ＪＡきたみらい

「スノーマーチ」のチルドポテトに関する技術情報　→　商品化に貢献

平成27年　食品加工研究センター研究成果発表会にて口頭発表
平成29年　平成28年度日本応用糖質科学会北海道支部・技術奨励賞受賞

研究担当部
食品開発部　食品開発グループ
０１１－３８７－４１２０