

かんしょ「ベニアズマ」の蒸しいも食味特性と比重測定による簡易な評価法		
[要約]かんしょ「ベニアズマ」の蒸しいも食味特性は、生いもデンプン含量の違いによりBrix糖度、甘味、肉質および総合評価に差がみられる。生いもデンプン含量は生いもの比重と正の相関関係があるので、蒸しいもの食味特性は比重を測定することにより簡易に評価できる。		
茨城県農業総合センター 農業研究所・園芸研究所	成果 区分	普及(情報)

### 1. 背景・ねらい

「ベニアズマ」はばらつきの少なく安定した食味の良いいもが市場から求められている。そこで、「ベニアズマ」の蒸しいもの食味特性を明らかにし、簡易な評価法を開発する。

### 2. 成果の内容・特徴

- 1)生いもデンプン含量が17.0～22.5%と違うかんしょを用い、掘取直後～掘取2ヶ月後までの蒸しいもの食味特性を検討した結果、デンプン含量の違いにより差がみられ、3タイプ(タイプ～)に分類した(図1～4)。
- 2) デンプン含量の低い蒸しいも(タイプ )は、Brix糖度が低い。Brix糖度および甘味の変化がわずかで、総合評価は低い(図1, 2)。
- 3)デンプン含量が中間の蒸しいも(タイプ )は、Brix糖度が中間の値を示す。肉質はデンプン含量の高い蒸しいもより粘質で甘味を感じるため、掘取直後～掘取2ヵ月後の総合評価は安定している(図1, 3)。
- 4) デンプン含量が高い蒸しいも(タイプ )は、Brix糖度が高いが、掘取直後では肉質が粉質のため、甘味を感じられず総合評価は低い。しかし、掘取後の日数経過とともに肉質が粘質になり、甘味が高まる(図1, 4)。
- 5)生いもデンプン含量は生いも比重と有意な正の相関があるので、蒸しいもの食味特性は比重測定により簡易に評価できる(図5)。

### 3. 成果の活用面・留意点

- 1)掘取りは10月上旬、供試VF系統はKA-7、規格はM品、キュアリング処理はおこなわず、14 の定温で保存したいもでの掘取直後～掘取2ヶ月後までの調査結果である。
- 2)生いもデンプン含量は栽培圃場間には違いがあることから、生いもデンプン含量の違いから圃場毎の食味特性の把握に活用できる。
- 3)デンプン含量を低くする場合はリン酸改良・オガクズ牛ふん堆肥施用・深耕の土壌改良、デンプン含量を高める場合はKA-7よりデンプン含量の高いVF系統B-27を栽培することが有効である。

#### 4. 具体的データ

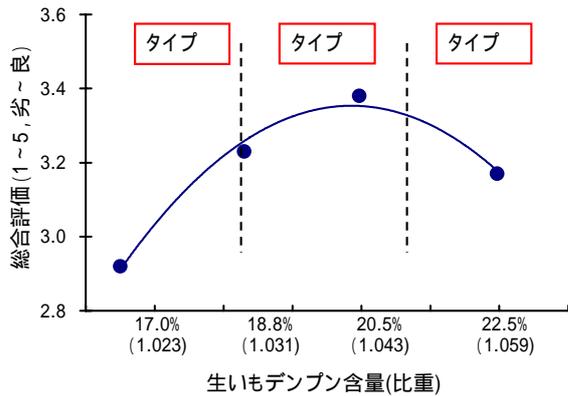


図1 食味評価から分けたデンプン含量の違いによる蒸しもの食味特性タイプ(2004)

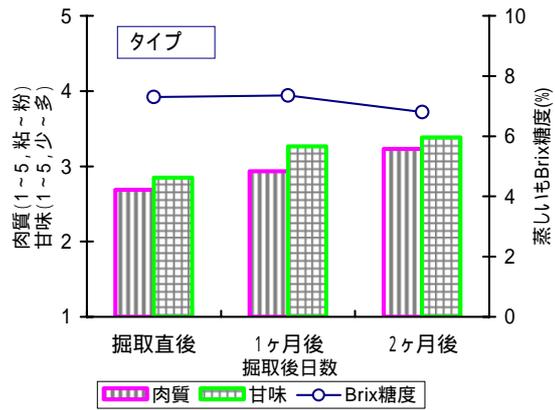


図2 生いもデンプン含量の低いものの食味特性

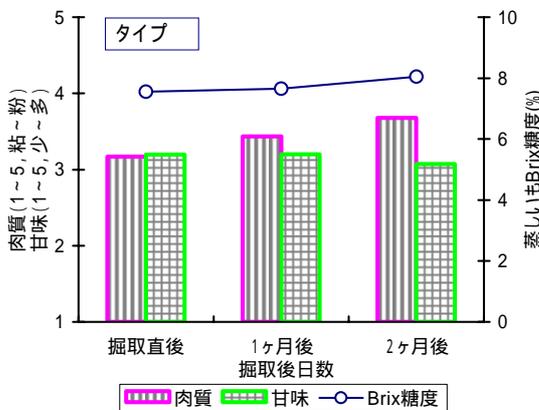


図3 生いもデンプン含量の中間のものの食味特性

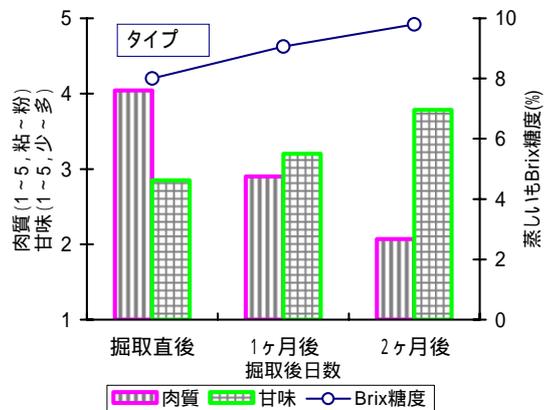


図4 生いもデンプン含量の高いものの食味特性

図1~図4の試験は

供試VF系統:KA-7

肉質,甘味は食味官能試験, Brix糖度は,蒸しも15gに蒸留水を45mL加えミキサーで磨砕後デジタル糖度計で測定した結果。

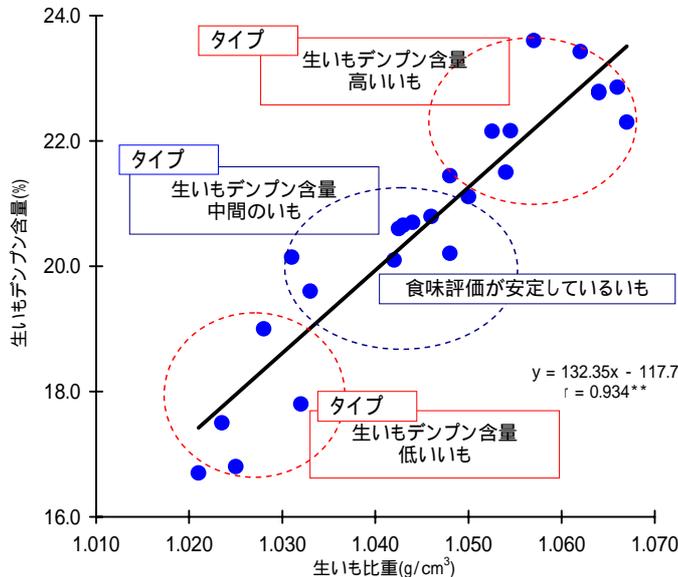


図5 比重とデンプン含量(2003~2004,12圃場調査結果)

#### 5. 試験課題名・試験期間・担当研究室

かんしょに対する商品性向上技術の確立・2002~2004年

土壌肥料研究室(農業研究所)・流通加工研究室(園芸研究所)