



北海道の新顔野菜

さつまいも

加工時の特徴は？

貯蔵中の変化は？



概要 Abstract

Q. 北海道産さつまいもを焼き芋とスイートポテトに加工したら？

A. 焼き芋は甘くしっとりした食感に。
スイートポテトは形を整え難いけど、甘く美味しくなった。

Q. 北海道産さつまいもは貯蔵中にどう変化する？

A. 「ベにはるか」「シルクスイート」は「ベニアズマ」より腐敗の発生が少ない。
キュアリングすると長持ちする。
味は貯蔵しても大きく変わらない（蒸し芋で調べた）。

成果 Results

焼き芋

表 道外（A県）産と比較した
滝川産さつまいもの食味

加工月	食感	甘み
10月	-2.7	1.6
2月	-1.4	0.6

食感：3(ほくほく)～0(道外産同等)～-3(しっとり)
甘み：3(甘い)～0(道外産同等)～-3(甘くない)道外産に比べて食感の値は低く
(しっとり)、甘みの値は高い。

スイートポテト

表 11月に加工時の作業性と食味

評価項目		産地	
		A県	滝川
作業性	水っぽさ	5	2
	保形性	3	2
食味	甘み	3.0	4.1
	総合	3.0	3.6

作業性 水っぽさ：5水っぽくない～1水っぽい
保形性：5形を整えやすい～1形を整え難い
食味 甘み：5(甘い)～3(A県産同等)～1(甘くない)
総合：5(好き)～0(A県産同等)～1(嫌い)形を整えにくいけど、
副原料の調整で
改善も可能。甘みが強く
総合評価が高い。

貯蔵中の変化

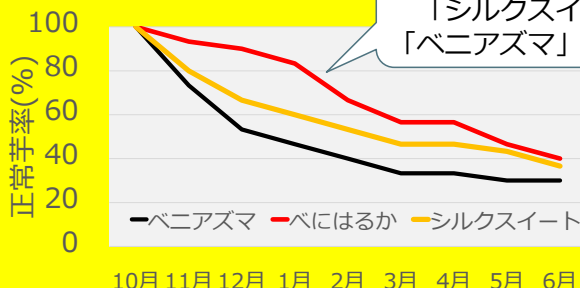


図 品種別貯蔵中の正常芋率の推移

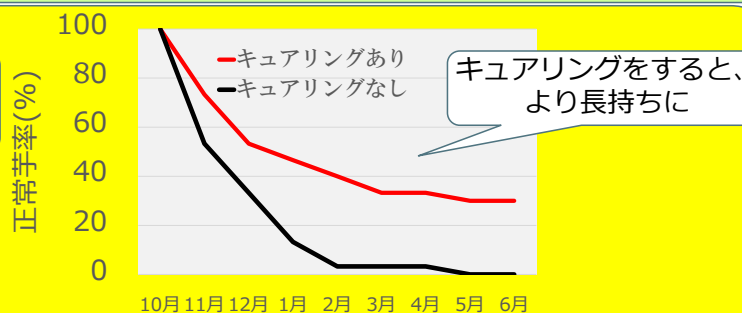


図 キュアリングが正常芋率の推移におよぼす影響(ベニアズマ)

●蒸し芋での食味は貯蔵期間中大きく変わらなかった。
●貯蔵は13℃が最適。

普及 Dissemination

北海道産さつまいもの生産および
加工・販売の振興に活用下さい。

連絡先 Contact

・花・野菜技術センター 研究部 生産技術グループ
0125-28-2800 hanayasai-agri@hro.or.jp
・ホクレン農業総合研究所 食品検査分析センター
食品流通研究課
011-742-5441 syokuhinryutu@hokuren.jp