

# かんしょの貯蔵条件と消費者の嗜好性

## —焼き芋に対する評価—

### 成果の特徴

- サツマイモの端境期である9月に消費者に好まれる焼き芋を供給するため、最適な貯蔵温度や貯蔵期間を明らかにしました。
- 長期貯蔵した「ベニアズマ」よりも、低温で2週間貯蔵し早期糖化させた「べにはるか」を加工した焼き芋の方が消費者の評価が高くなりました。
- 低温貯蔵した「べにはるか」では、貯蔵期間が長いほど高い評価が得られ、低温貯蔵期間が10日間と14日間ではほぼ同等の高い評価が得られました。

### 成果の内容

表 調査に用いた焼き芋（茨城県産）と嗜好性評価の結果

	2018年度調査（被験者60名）				2019年度調査（被験者66名）			
	A	B	C	D	A	B	C	D
品種	ベニアズマ	べにはるか			べにはるか			
貯蔵温度	13℃	13℃	11℃	常温	11℃	11℃	11℃	常温
貯蔵期間	約1年間	14日間	14日間		14日間	10日間	7日間	
常温での貯蔵期間	1週間	1週間	1週間	3週間	1週間	1週間	1週間	1週間



	2018年度調査				2019年度調査			
	A	B	C	D	A	B	C	D
味	3.5	4.1	4.3	3.6	4.3	4.0	3.7	3.2
	53%	77%	85%	55%	89%	78%	59%	41%
食感	3.6	3.9	4.1	3.3	4.1	4.0	3.5	3.1
	45%	73%	78%	55%	77%	73%	50%	36%
総合評価	3.5	4.0	4.2	3.4	4.2	4.0	3.6	3.2
	52%	73%	82%	55%	83%	80%	53%	35%

注1：「常温での貯蔵期間」は流通期間を考慮し、嗜好性調査前に常温で貯蔵した期間です。

注2：嗜好性評価結果の上段は各評価項目に対する5段階（好き5点～嫌い1点）の回答結果の平均評価得点、下段は「好き5点」または「やや好き4点」と回答した人の割合です。

### 成果の活用

本研究成果は、JAなめがたしおさいで実用化されています。

#### 関連論文

河野ら（2019）農研機構研究報告食農ビジネス推進センター、3、pp.15-26.

上西良廣（2020）いも類振興情報、145、印刷中。

注意事項 本研究は生研支援センター「革新的技術開発・緊急展開事業（うち経営体強化プロジェクト）」による成果です。