



低糊化温度のでん粉を含むサツマイモ品種

クイックスイート

Sweet Potato Cultivar "Quick-Sweet"

「クイックスイート」のでん粉は、糊化(糊になる)温度が、通常のサツマイモでん粉よりも約20℃低いという特徴を持っています。電子レンジなどを使って短時間で加熱調理できるという利点に加えて、新たな加工用途開発が期待されています。

「クイックスイート」は低い糊化温度が特徴です

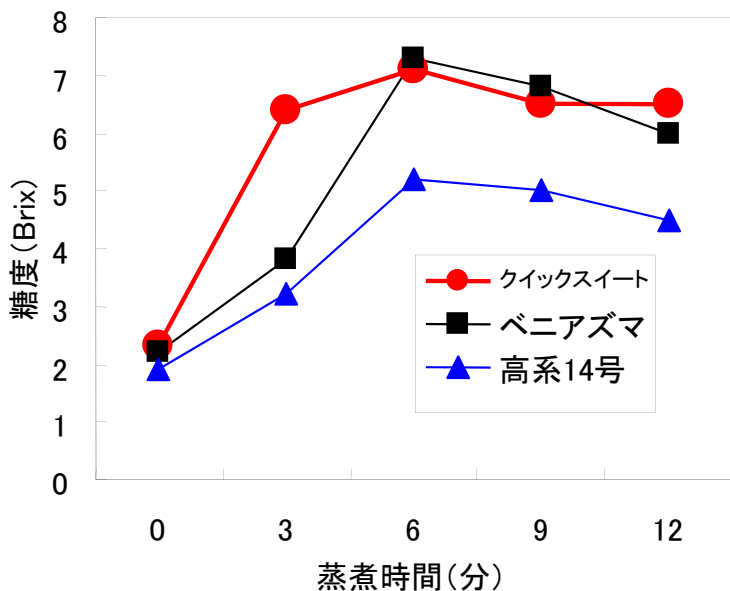


クイックスイート

品種	糊化開始温度(℃)	糊化ピーク温度(℃)	糊化終了温度(℃)
クイックスイート	37.4	42.9	54.4
コガネセンガン	59.4	65.4	78.7
ベニアズマ	58.5	65.8	78.0

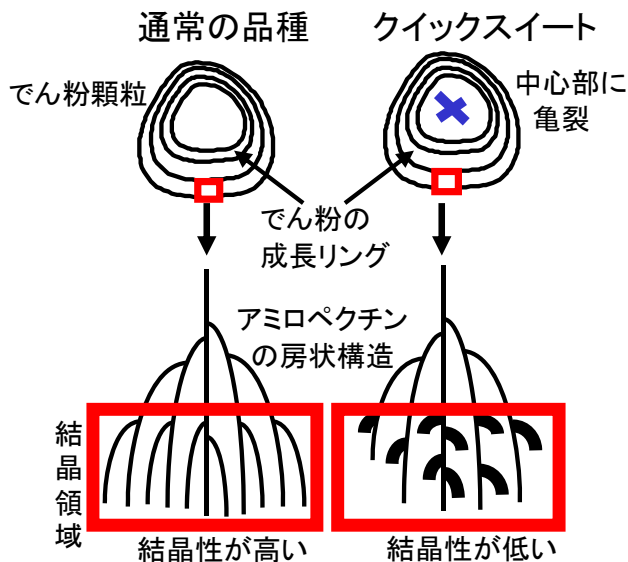
普通のサツマイモのでん粉は、70℃内外で糊化するのに対し、クイックスイートは50℃程度で糊化し、甘くなります。

「クイックスイート」は短時間の加熱で甘くなります



加熱調理過程における糖度変化

低い糊化温度は特殊なアミロペクチンの構造によるものです



でん粉とアミロペクチン構造

クイックスイートは、ベニアズマなどの約半分の蒸し時間で、糖度が高くなります。

クイックスイートはでん粉中のアミロペクチンに短い側鎖が多く、結晶性が低いのが特徴です。

農研機構 作物研究所 畑作物研究領域

問い合わせ先: 企画管理室 tel:029-838-8260

E-mail: www-nics@naro.affrc.go.jp <http://www.naro.affrc.go.jp/nics/index.html>

2005- II 5