

# 干しいもにおける加工条件が品質に及ぼす影響

企画部 分析・加工係 石原智

## 1 成果の概要

水さらし時間を長くすると干しいもの糖度は低くなる。皮むきの厚さ、水さらし時間および蒸煮時間を変えることで、干しいもの色調に違いが生じる。また、皮むき工程と蒸煮行程の順番を入れ替えても干しいもの糖度や色調に影響を及ぼさない。

## 2 背景、目的

群馬県の干しいもは、生産者によって品質のバラツキが大きく、高品質な干しいもを安定して生産・販売するために、レベルの底上げを図ることが求められている。これまでに「ぐんまの干しいも技術資料（加工入門編）」を作成し、基礎技術の共有を図ってきた。今回は更なる良品製造に寄与するため、主要3品種における加工条件の違いが干しいもの品質（糖度、色調）に与える影響を明らかにする。

## 3 成果

1) 皮むきの厚さの違い（表皮から数mm、半径の1/3、1/2を剥いたものを比較）

- (1) 各品種ともに糖度への影響は見られない。
- (2) 皮むきの厚さが厚くなると、「タマユタカ」は赤みおよび黄色みが弱くなる。「べにはるか」「シルクスイート」は明るくなり、赤みが弱く、黄色みが強くなる（図1）。

2) 水さらし時間の違い（30分、1時間、3時間、6時間、24時間したものを比較）

- (1) 各品種ともに水さらし時間が長くなると糖度が低くなる（データ省略）。
- (2) 各品種ともに水さらし時間が長くなると、明るくなり、赤みが弱くなる（図2）。
- 3) 蒸煮時間の違い（1時間、2時間、4時間したものを比較）

- (1) 各品種ともに糖度への影響は見られない。
- (2) 蒸煮時間が長くなると、「タマユタカ」は赤みが強くなる。「べにはるか」「シルクスイート」は赤みが強くなり、黄色みが弱くなる（図3）。

4) 皮むき行程の違い（蒸煮前皮むき、蒸煮後皮むきしたものを比較）

各品種ともに糖度および色調への影響は見られない。

## 4 成果の普及、活用方法

本成果を参考に品質改善に活用できる。

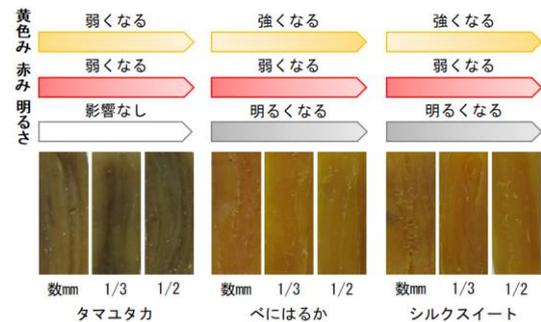


図1 皮むきの厚さの違いによる色の变化

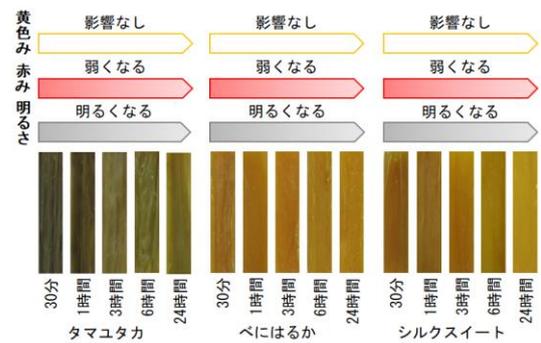


図2 水さらし時間の違いによる色の变化

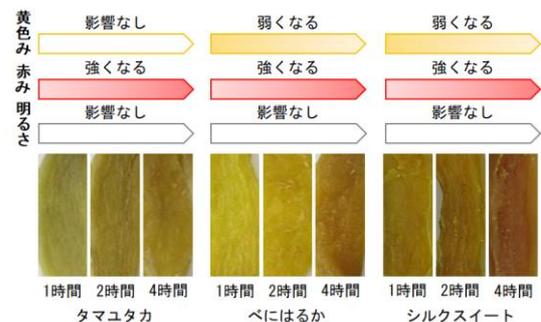


図3 蒸煮時間の違いによる色の变化