



地域農業の活性化を目指して干芋の美味しさ評価

# 美味しい干芋のための熱処理技術。



背景・目的

- サツマイモは、でんぷんを加熱してアルファー化し、スライスして干せば、干芋になります。加熱の方法が異なると美味しさ成分も変化します。
- 各種加熱の方法(蒸し、茹で、焼き)について、美味しさ成分を分析評価し、味の違いを確認しました。



条件・結果

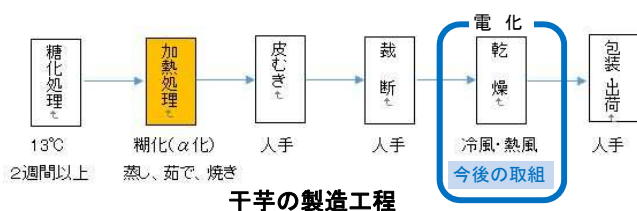
- 蒸しおよび焼きによる加熱は、甘さが水に溶け出さないのて美味しくなりました。
- 茹でによる加熱は、水溶性の甘味が溶け出してしまい、失敗しました。
- 蒸しの後、80℃で24時間保温すると美味しさ成分が変化し、コクと深みのある美味しさになりました。











サツマイモ(大)



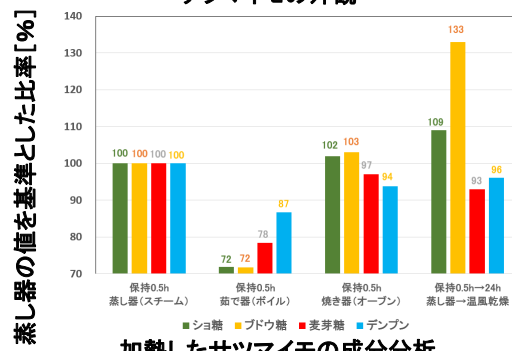
サツマイモの外観



干芋の製造工程

	生イモ	加熱後サンプル	
検体 13		①蒸し (保持 0.5 時間)	
検体 14		②茹で (保持 0.5 時間)	
検体 15		③焼き (保持 0.5 時間)	
検体 16		④蒸し (保持 0.5 時間) → 温風 24 時間	

サツマイモの外観



蒸し(スチーム)



茹で(ポイル)



焼き(オープン)

開発者の  
ひとこと

購入した干芋が、見た目が明るい飴色で美味しそうに見えても、食べると残念な気持ちになるものがあります。また買いたいと思う美味しい干芋を提供し続けることで、ブランド価値が向上していきます。そのお手伝いをしたいという気持ちから本研究で美味しい干芋の作り方を試行錯誤しました。美味しい干芋の基準も人それぞれなので、私が美味しいと思ったつくり方を本日、ご紹介させていただきます。