

目的 前報では、甘藷塊根(SP)の一般成分、遊離糖(ショ糖、直接還元糖)および粗デンプン量の品種間における比較を行った。本報では、さらに収穫年度、栽培地およびSP肉色をそれぞれ異にしたときの各成分量を比較検討した。

方法 試料：千葉農業研究センターの1981年度産育成品種6種(A群)とYen品種9種(A'群)、同センターの1982年度産育成品種6種(B群)および群馬県農業試験場の1982年度産育成品種6種(C群)の計27のSPを用いた。これらの一般成分、全糖、遊離糖を常法により定量し、粗デンプン量は全糖値から遊離糖値を差し引いて算出した。なおA群およびA'群のSP肉色を色差計により白黄色(WY)、赤紫色(RP)、橙色(O)に分けて比較した。

結果 タンパク質は栽培地、また、全遊離糖・ショ糖は収穫年度の違いにより含有量に差を認めた。粗脂肪・粗繊維量は、RPとOのSPがWYのSPの1.2~2.1倍であった。また、全糖

	A群	B群	C群	WY	R-P	O
粗灰分	3.47±0.40 ^a	3.80±0.17 ^a	3.65±0.37 ^a	6.9.9±3.0 ^a	7.0.3±3.6 ^{a-b}	7.5.3±0.7 ^b
粗タンパク質	2.90±0.99 ^a	4.42±0.97 ^a	6.06±1.10 ^b	3.18±0.37 ^a	3.88±0.49 ^a	4.17±0.28 ^a
粗脂肪	0.71±0.08 ^a	0.73±0.09 ^a	0.64±0.05 ^a	2.74±0.86 ^a	2.78±0.67 ^b	2.82±0.25 ^{a-b}
粗繊維	2.01±0.11 ^a	2.24±0.26 ^a	2.43±0.28 ^a	0.71±0.07 ^a	1.13±0.94 ^b	1.52±0.67 ^{a-b}
可溶性無氮素物	91.03±1.40 ^a	89.16±0.70 ^a	86.54±1.30 ^a	90.89±1.2 ^a	89.92±2.8 ^b	88.57±0.4 ^{a-b}
全糖	94.1±3.4 ^a	88.3±1.6 ^b	84.2±2.1 ^c	93.3±3.3 ^a	85.3±9.3 ^b	84.3±6.2 ^b
粗デンプン	77.2±3.3 ^a	67.5±1.9 ^b	63.4±2.3 ^c	75.7±6.4 ^a	63.9±13.6 ^b	60.4±7.7 ^b
全遊離糖	8.3±1.6 ^a	13.3±1.4 ^b	13.6±2.3 ^b	9.2±3.0 ^a	14.3±6.5 ^b	17.2±2.7 ^b
ショ糖	6.5±1.3 ^a	10.2±1.3 ^b	10.3±1.4 ^b	7.0±2.2 ^a	11.0±4.5 ^b	12.9±3.1 ^b
直接還元糖	1.4±0.9 ^a	2.6±1.1 ^a	2.7±1.4 ^a	1.8±1.1 ^a	2.7±1.3 ^a	3.6±3.6 ^a

量を100としたとき、粗デンプンの占める割合はWYのSPが大きく、全遊離糖・ショ糖はRPとOのSPが小さかった。

(平均値±標準偏差, 乾物中%) $p < 0.01$ (a - b, a - c, b - c)