

り状態に及ぼす影響について、更にポテトチップの二度揚げによる効果、揚げ油の温度及び揚げ時間による脱水量などについて観察した。

更に今後はポテトの品質とでき上り状態について実験を続けたいと思う。

## D-7 揚げ油の温度変化（その II）

### —ポテトチップについて—

女子栄養短大 大鹿淳子・斎藤ケイ

第1報に於いて我々は各種の揚げ物をする場合にその揚げ油の温度は複雑な降下曲線を描くことになるがそのメカニズムについて実験した結果、揚げる材料の熱容量と脱水量及び脱水速度によって揚げ油の温度は各々特有の降下状態であることが分った。そこで今回は更にポテトチップを作る場合に影響する種々のファクターを見るため、先づ各種の試料を用いてその揚げ油の温度変化とでき上りの状態について観察した。例えばポテトを投入する場合の揚げ油の温度、投入する分量、厚さ、含有水分、前処理などを種々違えた場合の揚げ油の温度変化及びでき上