

D-19 調理における温度降下について (第3報)

福岡学芸大学 中野 和子

一度加熱した汁物の温度降下状態につき、第1報においては主に食塩水・砂糖水等について、それ等の濃度と温度降下速度との関係を報告した。第2報においては容器の形状と温度降下速度との関係をしらべた。

今回は第2報と同じ数種の容器を用いて無蓋の場合の温度降下状態を観察し、各水量の相違による降下状態を調べた。それを九州大学理学部助教授森下正明氏の「液体の温度降下に関する式」を用いて処理を行い、時間の函数としての降下速度を算出し、前実験の結果と比較する。