

ことにより求めようと試みて二三の実験を行った。

- 1 寒天調理時に熟練者が寒天溶液をたらしてその流下速度で煮つめ加減を判定したり、あるいは食してその歯ごたえ、口ざわり等で行う従来の感覚的な判定方法による教え方を、ある程度数値として示すことが出来た。
- 2 寒天溶液の粘度と濃度との関係は、濃度は粘度の指数関数として与えられゼリー強度、針入度、放水量は何れも濃度の  $n$  乗に比例して変化する。
- 3 寒天溶液、砂糖添加寒天溶液、あん添加練羊羹等は若干の弾性あるいは塑性を有する非ニュートン流体であると考えられた。

### \* 13 寒天調理に関する研究

富山大学 加藤寿美子

製品の品質改善や管理に資する目的で、寒天調理にさいし要求される製品の外観、手ざわり、口腔内の感覚等の諸条件を、粘性率、針入度、ゼリー強度等を測定する