

A—42 揚げ調理における食品の内部温度について

大妻女子大 板橋 文代
○沼形 光子

1. 揚げ調理は食品の内部に油の熱が伝わって、食品を加熱して可食状態にする操作であり、その製品の成績は食品の加熱程度の適否によると考えられる。

それ等を知る一方法として、食品の揚げ操作中の内部温度をしらべ、調理の実用性の立場から、揚げ程度や時間を比較・検討した。

2. 試料は揚げ材料として一般に用いられる植物性、動物性食品数種を用い、一定の形と大きさにして、 170°C の油で揚げ、その揚げ操作中の内部温度を熱電対温度計を用いて実験・測定した。又各種衣付けの場合の実験測定も行った。又揚げられた食品の減量状態もしらべた。

3. 食品別に内部温度上昇状態に差異が認められた。衣付けによつての内部温度や減量率にも差異が認められ、衣付けの効果が認められた。これ等のことから、食品別に適する揚げ時間について、その一部を考察することを得た。