

A-46 電子レンジによる甘藷の加熱について

お茶の水女子大 松元 文子
星美学園高 ○平山 静子
大竹 蓉子

1. 電子レンジを用いる調理には、種々興味ある問題が含まれるが、今回は甘藷の加熱による糖量の消長について、従来の加熱法（蒸し）と電子レンジによる加熱方法との比較を試みた。

2. (1) 蒸し甘藷と電子レンジ加熱の甘藷の味について官能テストを行なった。加熱の程度はいもの内部温度を示標とした。なお、電子レンジの場合は加熱いもの中の温度分布の状態も調べた。

(2) 両者の還元糖の含量をソモジー変法によって測定し、生甘藷のそれと比較した。併せて糖度計も使用した。

(3) 顕微鏡で両者のでんぷん糊化の相違を比較観察した。

3. 蒸し加熱で酵素によるでんぷんの糖化が相当に進むにも拘らず、電子レンジ加熱による甘藷の糖量は、生甘藷とあまり差がない。このことは味覚テストの結果とも一致した。