

A—17 揚げ物に関する研究（第6報）

—油量, 加熱時間, 加熱温度について—

お茶大家政 吉松 藤子
東京家政学院大 ○浜野美代子

1. 揚げ物を行う場合、油量、加熱時間、加熱温度が油の化学的、物理的変化におよぼす影響の基礎的資料を得るために、加熱容器を一定にし油を加熱した。その結果のうち化学的影響については前回において報告した。今回はその物理的変化すなわち粘度と色を測定し検討を行った。

2. 油はこめ油を用いその使用量は100g, 200g, 400gの3種とした。加熱時間は30分、1時間、2時間、3時間の4段階とし、加熱温度は140, 160, 180, 200, 220, 240°Cの6段階として前回同様行った。加熱容器は1l容のビーカーを用いた。粘度の測定はオストワルド粘度計を用い、色の測定は米国油化学協会暫定法によるスペクトル法で測定した。

3. 実験結果を三元配置法により分散分析してみると、比粘度に対して油量、加熱時間、温度共に影響があり、また油量と温度との間には交互作用があることがわかった。色におよぼす影響についても比粘度と同じ結果であった。