

1. 粘稠性食物は、材料濃度・調理法の差異・饗応までの時間差などによって、外観および味覚への影響が大きいので、粘稠性食物を原料および調理上から検討し、その粘度をビスコテスターによって測定し、調理上・食品加工上の参考に資したい。

2. (1)文献数種によって各種のソース・スープの材料の平均値を得、これを基準として、調味料および調理法の差異による粘度・味覚へ及ぼす影響を検討した。

(2)粘度測定には、リオン株式会社製ビスコテスターVT-O1型（低粘度用）ビスコテスターVT-O2型（高粘度用）を使用した。

(3)味覚テスト（パネル女子大学生20名）

3. (1)メリケン粉による粘稠性食物は、食塩の添加により粘度を増す。

(2)メリケン粉による粘稠性食物は、温度下降とともに粘度を増す。

(3)炒めたメリケン粉は、炒めないものより粘度が低い、ホワイトソース程度……………粘度が低くなる。

淡黄色ルー程度……………わずかに粘度が残る。

褐色ルー程度……………ほとんど失われている。

(4)バターへの添加は粘度減少を防ぐ

(5)味覚テストの結果は統計集録中