

京都女子大家政 〇代谷 沢 川崎祐子 森 温美 岡部 純

四条暇学園女子短大 虫明清子

目的 前報で普通の電気コンロと2種類の電磁調理器による食用油の加熱劣化について報告したが、今回は調味料の浸透性、呈味成分の抽出性、ビタミンの加熱損失などについて、それらの調理器間相互に差異があるかどうかについて検討を行なうと共に、電磁調理器の一般調理に対する使用性についても考察を行なった。

方法 加熱調理器具には電気コンロとして4段切換の1.2 kW電熱器、電磁調理器にはN社クールトップ(高周波励磁型、略号CT)及びM社クリーレンジ(商用周波数励磁型、略号CR)を使用した。調味料の浸透性は、食塩液、糖液中で馬鈴薯を煮て外層、内層にわけて比較し、呈味成分の抽出性については、かつを節を沸騰水中で加熱したときの抽出液中の全窒素、アミノ態窒素について比較した。またビタミンの加熱損失については、豚肉を茹でた後のビタミンB₁の損失量を比較した。その他大豆を煮た場合の硬さ、脆さを経時的に比較するほか、電磁調理器の使用性については、炊飯、蒸す(卵豆腐) 炒める(野菜炒め) 焼く(ホットケーキ) 揚げものについて行なった。

結果 調味料の浸透は調理器間に顕著な差はないと考えられた。呈味成分の抽出性について全窒素、アミノ態窒素共大きな差はみられなかった。ビタミンB₁の損失は電磁調理器は電熱器より少ない傾向がみられた。煮豆の硬さ、脆さも調理器間に差はみられなかった。電磁調理器の使用性については、炊飯に関してはあまり良好な結果が得られなかった。特に揚げもの調理は油の温度を一定に保ちやすく、また安全性の面から最適であると思われた。