

放射熱利用炊飯について (第2報)

山野電機製造 K.K. 設計 ○古津ゆき 神戸学院女短大 名倉育子 奈良文
化女短大 小倉和恵 食工房 西口竹子 山崎嗣人 東北工大 山崎純子

目的 従来の加熱方法のような主に底部からの伝導熱・対流熱ではなく、周りからの放射熱により容器に効率良く蓄熱させ、又、二次放射させることによって、短時間炊飯を可能にする調理方法 (ラジアントック) について実験を行ったので報告する。

方法 第1報と同様に遠赤外線放射体塗料を塗布した試作オーブン (山野電機製造 K.K.) を用いて、炊飯・おかゆ等の加熱調理を行った。炊飯に用いた容器は、主にキャセロール (岩城硝子製 パイレックス) であるが、その他ホーロー鍋・陶器・アルミ鍋についても試してみた。又、庫内温度・容器温度・調理物温度等を測定し、この結果を従来の炊飯の経時変化と比較した。

結果 炊飯においてはラジアントックによる方が、炊飯・おかゆ共に時間が早く、容量も多く、従来みられるふきこぼれもなく、多くの利点が見られた。又、容器の材質についてはパイレックスの他、ホーロー鍋、陶器、アルミ鍋についても時間の短縮等同様の効果が見られた。米2カップを浸水なしでラジアントックにより炊飯した場合、24分加熱10分おろしで効率の良い炊飯が可能であった。