

* 16 調理における食品の内部温度について (第3報)

区画鍋における煮汁及び食品の内部温度

福岡学芸大学久留米分校 中野 和子

さきに九州家政学会において，火床面積に対し鍋底面積が2倍～10倍を有する鍋（内径28cm，深さ13.4cm）

を用いて煮物をする場合、対流や伝導による内部温度の変化を平面的・立体的に検討した。今回は前回と同一鍋で火床は $1/10$ の面積を有するガスコンロ（家庭用三号七輪）とし、この鍋を $1/2 \cdot 1/3 \cdot 1/6$ に区劃して、同時に二三種の異った調理法の可否を湯の温度上昇状態によって検討した。殊に $1/3$ の区劃部分においては二三の煮汁と食品について検討し、別に同一火床で $1/3$ 区劃部分と同容量の小鍋を用いて、同種類、同容量の煮汁と食品につき同様の実験を行った。小鍋を用いた場合、深さについての温度勾配は鍋底に直接と底から 1 cm 、同じく 4 cm について比較したが、この場合水と煮汁のみについては温度上昇中の同時刻における差が殆どなく、これらの深さと底に直接との間には $4^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ の差を生じた。然し沸騰時には殆ど差は見られなかった。この鍋で煮物をした場合には明かに直接と $1\text{ cm} \cdot 4\text{ cm}$ の間に差が現れ殊に直接と 1 cm との間においては煮物が密になるほどその温度差は大であった。 $1/3$ 区劃部分との比較をし、検討したいと考えている。