

研究も進歩しているが、調理用としての研究は少いようである。又日本の一般家庭の台所設備の関係から考えても調理上の詳細な研究が遅れる理由の一つがうかがえる。台所設備に関心のもたれつつある昨今ゼラチンの利用も容易になると考え、その調理上の特性について研究してみようと、浸漬膨潤、加熱溶解、冷却凝固等について種々の角度からの実験を予定している。今回は基礎的な部分の実験を試みたので二、三報告し参考に供し度い。

- 2 浸漬膨潤度……………遠心分離機を用いた  
加熱、溶解} ……バギー法採用  
冷却、凝固}
- 硬度測定……………カードメーターによる
- 3 ①浸漬時間と吸水膨潤度  
②浸漬時間と溶解度  
③濃度と溶解度  
④浸漬時間とゼリー強度  
⑤濃度とゼリー強度  
⑥加熱方法とゼリー強度  
⑦冷却温度とゼリー強度  
⑧冷却時間とゼリー強度  
⑨冷却方法とゼリー強度

#### 46 ゼラチン調理の研究（第1報）

大妻女子大 新野サツエ  
板橋 文代  
大司トシ子

- 1 ゼラチンは医薬用、写真用として工業的に発達し