

47 調味料（主として食塩）の食品への浸透（第2報）

お茶の水女子大 松元 文子
板谷 麗子
奥山恵美子

加熱調理のうち「煮物」は加熱中に調味料を食品に浸透させることができる点を一つの特徴とする。その際、煮汁は、(1) 調味料の溶媒としての役割の外に、(2) 食品が可食状態に至るまでに煮える間の水の補給をするものであるが、(2)に対する水の量は食品の種類・大きさ・火力によって決定されるべきであり、(1)に対しては食品の各部になるべく平均に調味料を浸透させるに足る量であることが望ましい。この両面からそれぞれ単独に決定される水量は必ずしも一致しない場合が多い。そのため、普通の煮物では加熱中に食品を裏返したり、攪拌したりする必要があり、これらの操作を不相当とする食品に対しては、従来、落し蓋、紙蓋等の方法が行われた。

食品として馬鈴薯を用い、調味料は主として食塩（対照として砂糖も使用）の浸透状態を上観点から実験した。

煮熟馬鈴薯の食塩浸透量の均等度は予想された如く、汁の量に比例的であり、煮熟中の馬鈴薯を裏返すに適切な時期は第1報に報告した事項を裏書きするものであった。

又、紙蓋や落し蓋は食塩浸透の上に相当の効果がある等の結果を得たので報告する。