

つけ、これにひもでつったガラス球のストッパーを吊るす。操作は濾斗の上端溶液中に浸し、ストッパーを降して持ち上げ、ストッパーを引き液が刻み線まで流出する時間をストップウォッチではかる。

3. この様な簡単な装置でも極端に粘稠な食品を除いては10秒~90秒程度の時間で測定は出来、精度も良好であり、調理現場用の粘度計として十分実用出来ることを認めた。

## 22. 学生実験用装置に関する研究 (第3報)

### 調理用粘度計について

京都女子大 岡部 巍  
高橋 沢  
山名 信子

1. 液体食品の力学的性質は複雑であって、厳密な意味の粘度係数をもってそれを表わす事は困難である。しかし、食品相互間の流動性を比較したり、処理条件による流動性の変化をしらべたりするときには同一の粘度計を用いて測定して流動性の難易を粘度として表わすことが多い。この意味で食品に適用出来る粘度計は種々あるが、調理操作中に液状食品の粘度をしらべられるものはあまりなく、あっても非常に高価であったりして学生の実習的に手軽に使えるものは殆どないといってよい。

そこで演者等は調理的に容易に使え、また簡単に組立て出来る粘度計の自作を試み、使用性について検討を行った。

2. 装置は濾斗、柄、ストッパーからなっている。濾斗は径6 cmで脚の長さは6 cm 径は3~9 mmのものを数種用意する脚のつけ根に刻み線をつけておく、これを柄に取りつけ、柄の上部にはストッパー操作する把手を