

⊗A-41 ジャがいもコロッケの内部温度について

東京農大 草野 愛子

1. 最も庶民的な惣菜料理であるジャがいもコロッケは、食生活の簡易化に伴って殆んど買い求める食品となりつつある。このような市販食品として、又学校給食その他集団給食施設で大量に扱う場合など、一応火を通したものを揚げるとは言え、材料を混合する時或は混合した材料の保存状態等によっては衛生上の危険がないとは言いきれない。一方コロッケの内部温度は従来 60°C 前後以上には上らないものと考えられてきた。とすると挽肉等動物性食品を含むことから、衛生的限界を 73°C 以上と考えるならば、コロッケは衛生上必ずしも安全な食品というわけにはいかない。しかし私達は内部温度最高 60°C 前後という点について疑問を持ったので本実験を行なった。

2. 電位差計式熱電温度計を用いて、材料の割合、衣、揚げ温度、揚げ時間、型等を変えて内部温度を測定した。

3. コロッケの内部温度は揚げ油から取り出して2～3分後に最高に達し、(ほとんど 80°C 以上である。)かつその温度上昇はコロッケの重量、揚げ温度より厚さにより多く関係すること、同様な理由からコロッケの型によってかなり相違し、一般に用いられる平楕円型は衛生上最も安全な型であることなどを知った。又市販コロッケに

ついで数軒の販売店を調査した結果無意識的ではあるが、厚さや揚時間が適度に調整されていて、殆んど80°C~90°Cに達していた。