

㊦ A—43 揚げ物調理の基礎実験

お茶の水女子大

吉松 藤子
○浜野美代子
張 恵 英
松元 文子

1. 揚げ物において、揚げ種が油の化学的・物理的変化に及ぼす影響を知るために、食品成分を単独に油に加えて加熱した。これによって食品を揚げる場合の油の変化の推定の資料を得ようと試みた。

2. 試料油は椰子油，米糠油の二種を用い，加えられる成分には，水，食塩水，砂糖溶液，澱粉糊，アミノ酸等を使用し，油の A. V., S. V., T. B. A. V., 粘度，比重等を測定した。

3. 椰子油，米糠油間の相異及び食品成分間並びに成分濃度の油に及ぼす影響のちがいが観察された。