

C—26 テンピの性能について（第1報）
熱源装置を含まないテンピの性能

女子栄養短大

武 保
鈴木 幸
安蒜 秀子
尾崎沙和子
佐藤 栄

日本燃焼器具検査協会

1. 天火料理の普及と共に、家庭に天火の需要の高まった今日、天火の性能研究が必要に思われる。今回は市販の家庭用天火（熱源装置を含まないもの）についてテストし、性能を左右する条件を探り、これを高めるための資となすべく行った。

2. 実験試料には、異種構造のものでは二重壁角型天火と一重壁丸型天火、同種構造のものではサイズの大と小を選んだ。温度測定には熱電子管式測定機（自己12点式）を用い、内部温度の上昇速度・温度分布・表面温度（把手・側面・上面）などの測定を行なった。同時に備付け温度計の正確度についても調べた。更に各種器についてスポンジケーキの種の流し焼きを行なって、焼き色・焼むら・スポンジ状態・水分量などを調べて成績判定し、前記空焼きの場合との比較を行った。焼き色・焼むらの判定は光電反射計による反射率と視察観察によった。

3. その結果判明したことは

- ① 天火の構造が温度上昇速度に影響する。
- ② 容積の違いが温度上昇速度に関係する。
- ③ ダンパーの開閉が温度上昇に影響する。
- ④ 熱分布の如何が焼物の成績に影響する。
- ⑤ 備付け温度計と内部平均温度との開きの大きいものが多い。
- ⑥ 天火の表面温度の制御が充分でないものが多い。