

A-7 電子レンジの調理効果 (第5報) 冷凍生牛肉のローストについて

四天王寺学園女子短大 ○岸田キクエ
八尾 道子

1. さきに生牛肉ローストについて、肉内部を適当な温度にまで調理する時は、肉の外部層が甚だしく高熱となり、食味に不適當であることを報告した。また氷の解氷について、輻射熱によるよりも、時間的にも、電力的にも能率的であり、その解氷が中心より起こるようなことを報告したが、この二つの実験から、生牛肉を冷凍して調理すれば、内部から温度が上昇して、外部層との温度の差が少なくなり適当な作品が得られるのではないかと考えてこの実験を試みた。

2. -20°C のフリーザーに二昼夜冷凍させた 450g 位の生牛肉を、直ちに電子レンジで調理し、 $11^{\circ}\sim 14^{\circ}$ の間のサンプルにつき、外部層と内部層の温度及びその移動を測定した。

3. 解凍と調理が同時に行なわれ時間的に非常に速く調理される。しかし、肉の内部は外部と甚だしく層をなし、温度差も大きく、生牛肉の調理とほとんど変化なく食味的に適当なものが得られなかった。