

## A-27 電子レンジの調理効果 (第7報)

### —生牛肉ローストについて—

四天王寺短大 岸田キクエ

大村 彰子

○木村 敬子

1. 電子レンジによって調理した生牛肉のローストは、ガスオーブンで調理したものに比して、甚だしく食味が劣る。このことは特に、電子レンジのものが、ガスオーブンのものに比して、肉の内部と外層部に烈しい温度の差があるためと考察し、今回は、ガスオーブンのものに匹敵する温度を得るために、agingの影響を中心に実験した。

2. 従来通りのサンプルを用いて、

- ① 孵卵器 40°C 中に 30分放置後、従来同様調理して、温度を測定した。
- ② ミートテンダライザーを添加し、30分後に同様調理後温度を測定した。
- ③ 酵素パパインを添加し、直後、5分後、15分後、30分後に調理した。
- ④ 各々につき、味覚テストを行なった。

3. ①②③ともに、外層部と内部の温度差は小さくなり、ガスオーブンとおよそ匹敵する成績を得た。すなわち、電子出力800Wで、welldoneには7~8分、midiamには5~6分で調理出来、味覚テストの結果も良好であった。