

大妻女大家政

曾根喜和子

○新谷寿美子

山崎 清子

1. 栗の蜜煮は中まで柔らかくし、蜜を浸透させるには、形がくずれやすい点でむつかしい調理とされている。そのため加熱機構の違う電子レンジを用いると比較的容易にできるのではないかと考え、実験を行なった。

2. (1) シャープ R-602 型と R-502 型の各電子レンジについて、水の温度上昇と庫内の温度分布の状態を比較した。その結果本実験には温度分布の均等な R-602 型を用いた。(2) 試料は丹波栗の明礬処理をしたものを用い、ビーカーに栗 50 g と水 200 ml とを入れて沸騰後 3 分まで加熱し、栗の水分とかたさを測定した。ビーカーの個数を、2, 4, 6 個とかえた場合およびビーカー 6 個で沸騰後 3 分(通電 19 分)で切電し、10 分繰越し加熱をしたものについても同様の測定をした。この場合、繰越し加熱中の栗の内部温度とゆで汁の温度変化を測定した。(3) 砂糖濃度 25~45% まで 5% 間隔に用意した砂糖液の中に水煮した栗を入れて砂糖濃度 51~52% になるまでの時間とかたさ、砂糖液の糖度などを測定した。(4) 砂糖濃度 45% で 15 分加熱し、10 分繰越し加熱をしたものにつき、所定の経過時間ごとに栗の内外および砂糖液の還元糖を測定した。

3. 栗は水煮の場合も砂糖液で煮る場合も短時間の加熱では良い結果が得られなかった。加熱時間を長くするために、庫内に適量の水を用意して所定の加熱を行ない、切電後 10 分間繰越し加熱をした場合には良好な結果が得られた。