

A-36 家庭調理の能率化に関する研究(才2報) Home Freezing について  
東京家政大家政 平野雅子 ○尾崎初子 松崎紀子

目的・方法 才1報で冷凍食品はインスタント食品の中でも品質が新鮮物に最も近く、調理が簡便であるにもかかわらず、家庭での利用率は乾燥食品や缶詰類に較べ、かなり低いことを報告した。この理由として、食生活様式や家庭の設備などが考えられるが、種類が限られ、味が画一であることも原因としていわれる。そこで家庭の味がこのまゝ保存でき、この結果、能率的・経済的であり、しかも衛生的であると思われる Home Freezing をカレー、グラタン、ハンバーグステーキなど数種の調理食品について試み、その品質、調理能率などを冷凍結晶と比較した。なお、凍結貯蔵は家庭用2ドア式冷凍冷蔵庫(-20℃)で行ない、周囲の激しい冷凍庫での貯蔵性、日常食の献立の周期などを考え合わせ、貯蔵期間は2週間とした。

結果 -20℃と-10℃凍結条件では品質の劣化が予想され、どの食品も粘度・硬さ・色などの物理的測定値にはかなりの差がみられたが、官能テストの結果、嗜好性には有意差が認められなかった。調理能率、経済性であるが、Home Freezing すれば再加熱がけでよいから、調理時間はきわめて短縮され、消費エネルギーも少なく済む。光熱費もほとんどかかりず、材料が安・時にまとめるれば更に経済的である。なお、市販冷凍食品の利用状況、冷凍食品に対するイメージ、Home Freezing に関する認識について調査を行なったので、その結果をあわせて報告する。