

A-14 グリル受け皿の条件が魚の加熱におよぼす影響について

大妻女大家政 ○中里トシ子 原田理子 山崎清子

目的 前報ではグリル内の温度変化と温度分布について報告した。今回はグリル受け皿の条件の違いが魚の加熱時間、焼き上り重量、かたさなどにおよぼす影響を知るために実験を行った。

方法 器種は前報で用いた片面焼きのグリルB型(赤外線バーナー付)、C型(赤外線式)の2種を用いた。試料は冷凍バショウカジキステーキを解凍後、厚さ1.5cmに切り1.5%の塩をした。魚の加熱時間は上身、下身のいずれも適当な焦げが生ずるまでを限度とし、B型ではA法(グリル受け皿に一定量の水を入れる)で15分、B法(受け皿にアルミ箔をしく)で9分、C法(受け皿のみ)で11分とした。C型ではA法で13分、B法で9分、C法で10分とした。それぞれの焼き魚については焼き上り時の内部温度、重量を測定した。かたさはテクスチュロメーターで測り、官能検査も行った。なお各実験におけるガス消費量も併せて測定した。

結果 B型、C型ともにアルミ箔をしいた場合には加熱時間は短い、魚の内部温度は高くなった。水を入れた場合には加熱時間は長くなったが、内部温度は低かった。魚の焼き上り重量、かたさおよび官能検査による外観、かたさ、味の総合評価では受け皿の条件による有意差は認められなかった。しかし外観は受け皿に水を入れた場合は良好でなかった。ガス消費量はB型、C型ともにアルミ箔をしいた場合は最も少ないことからアルミ箔は受け皿の汚れを防ぐだけでなく、熱効率を高め燃料の節約になることが明らかになった。またB型とC型とを比較するとB型の方がガス消費量は少なかった。