

目的 食器の材質が保温性におよぼす影響について調査し料理に通した食器の選び方と温度の適正化を計ることを目的とした。

方法 (1) 食器の材質別冷食の温度経時変化および官能テスト (2) 食器の材質別濃度料理の温度経時変化および官能テスト (3) 食器の常温および保温の温度経時変化 (4) 食器の深さおよび表面積の温度経時変化 (5) 食器の蓋の有無による温度経時変化

結果 (1) 冷奴は各食器材質間に変化は見られず、冷麦では陶器は10分で一番冷たく、50分後は発泡スチロールが一番冷たさを保った。官能テストでは冷麦より冷奴の方が各食器材、味と温度の関係が高いことを認めた。(2) あんかけうどん3%について測定した結果、陶器は20分、発泡スチロール25分、メラミン27分迄が適温範囲内であった。あんかけ豆腐5%では、アルミホイル19分、陶器24分、発泡スチロール30分迄が適温範囲内であった。あんかけうどんの官能テストは、発泡スチロール、メラミンの順であった。あんかけ豆腐では、アルミホイル、発泡スチロールの順であった。(3) スープ皿を保温して蓋付けた場合、表面積の大きいスープ皿では2分後に急激に低下し、その後ほぼ同じ温度差で低下した。汁椀保温の有無については13℃の差が出ており保温の必要性を認めた。(4) 食器の深さと温度との関係は $r = -0.835$ となり、深さが高い程温度が保たれる傾向を示した。表面積と温度との関係は $r = -0.840$ となり5%危険率で有意差を認め、スープ皿の表面積が大きくなる程温度経時変化の低下となった。(5) 汁椀の蓋の有無の差は10分経過で16℃、60分後は10℃の差があり、飯めんは10分で20℃、60分後は5℃の差を認めた。