

目的 電子レンジは、省時間、省エネルギー加熱調理器機として開発された。しかし、加熱むらがあることから、加熱途中攪拌などの操作を加えねばならず、省時間、省エネルギーという効果が十分とはいえない。我々は、この加熱むらを解消する方法を検討することを目的として、種々の調理容器を用い実験を行った。

方法 5種の電子レンジ用調理容器を用い、各機種種の電子レンジで、白飯・強飯・ピラフの3種の調理を行い、その通電時間、操作、出来ばえ等を評価した。

結果 二重陶器を用いて電子レンジ調理したものは、他の電子レンジ用容器を用いて調理したものより、通電時間が短く、加熱むらが少ないなどの良好な効果を得た。