

# 各種調理機器の特徴と紹介

## 飽和蒸気調理器

庫内はどこでも同じ圧力で加熱むらがおきません。骨まで食べられる煮魚を作ることができます。

飽和蒸気調理器と他の調理機器を用いてサンマをまるごと調理し、テクスチャー評価装置で身と骨の破断応力を測定、およびパネラー12名で官能評価を行いました。飽和蒸気調理器で調理したものは骨の破断応力が有意に低く、官能評価でも「骨が気にならず食べられる」という結果でした。

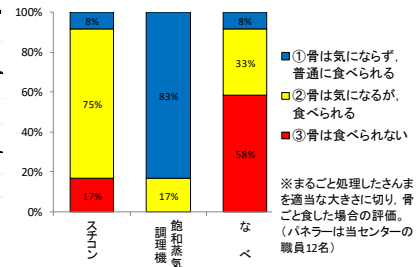
表 処理方法の異なるさんまのテクスチャー測定結果

処理区	身の厚さ(mm)		破断応力		処理時間	処理可能量
	生	調理後	身(kN/m <sup>2</sup> )	骨(kN/m <sup>2</sup> )		
スチコン	7.9 <sup>ns</sup>	9.1 <sup>a</sup>	159.8 <sup>ns</sup>	1751.6 <sup>b</sup>	25分	1/1ホテルパン 6枚処理可能
飽和蒸気調理機	8.4	10.1 <sup>b</sup>	197.8	94.5 <sup>a</sup>	71分	1/1ホテルパン 2枚処理可能
なべ	8.4	9.3 <sup>a</sup>	185.7	2232.2 <sup>b</sup>	25分	直径34cm

※同一列の異なるアルファベット間にはTukeyの多重検定により5%水準で有意差有り(身:n=20, 骨:n=30)  
※※テクスチャー評価装置のプランジャーはNo.49を使用し、80%まで圧縮した。



さんま煮ものの官能評価(n=12)



## スチームコンベクションオーブン & ブラストチラー

「焼く」「蒸す」「煮る」「炊く」「炒める」等の多機能を有した加熱機器です。1/1ホテルパンを6枚使用することができます。また、ブラストチラーはクックチルやショックフリーズ等の用途で使用できます。



## 減圧加熱調理機 (ガストロバック)

鍋内を減圧にし調理することで、調味液が食材内に引き込まれ味が浸透することを目的とした調理機です。また、減圧状態なので沸点は下がり、調理時間も短縮すると言われています。

イチゴで処理をしたところ、含浸に用いた液体の風味が内部に染みこむことが確認されました。しかし、同一条件でもイチゴによって含浸の程度が異なる傾向が見えました。これはイチゴの品種や収穫時期、栽培方法等によりイチゴ自体の品質も異なってくるためと考えられました。

品種A



品種B

