

豆乳プリン 粉ゼラチンレシピの検証試験

- 実験内容**
- ・実験1(加熱試験) ; 冷蔵保管の製品を 2分40秒レンジで温める。
 - ・実験2(加熱試験) ; 常温保管の製品を 2分10秒レンジで温める。
 - ・実験3(調理試験) ; 冷蔵保管の製品を 2分40秒レンジで温め、粉ゼラチンを 2gを溶解、冷蔵して固める。

試験品 ; 「調製豆乳 200ml」、「豆乳飲料 ブラックチョコ 200ml」

- 試験方法**
- ・開始前温度・・・200mlの試験品をカップに注いだ後、カップ底部の温度を測定する。
 - ・加熱後温度・・・レンジで加熱後、液面上部から約 2cmの箇所の温度を測定する。
 - ・攪拌後温度・・・加熱後温度測定後、試験品を攪拌しカップ底部の温度を測定する。

※ 3つの陶器カップをローテーションして使用する。

温度計 : ANRITSU HD-1100E

電子レンジ : 日立 MRO-NS7

: YAMAZEN MW-G1770-6



i 調製豆乳

ii ブラックチョコ



陶器カップ

実験1(加熱試験) 加熱時間 ; 500W 2分40秒 (冷蔵保管していた試験品)

【単位:°C】

	電子レンジ機種	試験品	開始前温度	加熱後温度	攪拌後温度	昇温幅
1	日立 MRO-NS7	調製豆乳	8.2	78.3	75.4	67.2
2			7.9	75.9	73.4	65.5
3		ブラックチョコ	11.5	77.8	74.7	63.2
4			9.8	78.1	74.8	65.0
5	YAMAZEN MW-G1770-6	調製豆乳	9.3	71.4	72.0	62.7
6			10.4	81.9	79.2	68.8
7		ブラックチョコ	12.0	84.4	79.4	67.4
8			12.0	84.9	78.9	66.9

実験2(加熱試験) 加熱時間 ; 500W 2分10秒 (常温保管していた試験品)

【単位:°C】

	電子レンジ機種	試験品	開始前温度	加熱後温度	攪拌後温度	昇温幅
9	日立 MRO-NS7	調製豆乳	19.8	70.5	68.3	48.5
10			20.3	72.9	69.9	49.6
11		ブラックチョコ	21.2	75.5	73.0	51.8
12			21.4	76.5	74.5	53.1
13	YAMAZEN MW-G1770-6	調製豆乳	20.8	74.0	73.0	52.2
14			20.8	77.2	71.0	50.2
15		ブラックチョコ	21.8	80.9	74.3	52.5
16			22.7	77.8	75.9	53.2

実験3(調理試験)

【単位:°C】

	機種	試験品	開始前温度	加熱後温度	攪拌後温度	昇温幅	固まり具合
17	日立 MRO-NS7	調製豆乳	/	/	/	/	○
18		ブラックチョコ	14.3	85.2	80.4	66.1	○
19	YAMAZEN MW-G1770-6	調製豆乳	6.9	74.9	72.8	65.9	○
20		ブラックチョコ	8.3	75.3	73.2	64.9	○

以上