


## テレビ新広島文化大学講演

農業・環境シリーズ第8話 2008年12月2日

### 「調理を科学する」

鈴木 寛一

家庭での調理で日常的に何気なく使っている調理道具や食品材料について、その利用原理や加工法などを平易に解説した。導入として、調理操作の工学的視点、食品の機能と調理について説明し、主題の調理のナゾナゾ科学では、「チン!!で食品が加熱されるお話し」、「顆粒状食品と造粒法のお話し」、「水で食品を焼くお話し」、「冷凍庫で出来る濃縮のお話し」と題して調理との関連で説明した。締めくくりとして、調理と食生活と題し、食料自給率やフードマイレージ、調理の大切さなどに言及した。

調理のナゾナゾ科学	調理のナゾナゾ科学
<b>○チン!!で食品が加熱される科学</b> (マイクロ波加熱のお話し)	<b>水で食品を焼くお話し</b> 過熱水蒸気処理の特徴と利用
<b>マイクロ波とは</b>	 <p>飽和水蒸気 → 過熱水蒸気</p> <p>利用</p> <ul style="list-style-type: none"><li>加熱</li><li>乾燥</li><li>焼成</li><li>殺菌</li><li>プランチングなど</li></ul>
電磁波と呼ばれる電氣的な波の一種 電波、赤外線、可視光線、紫外線、X線、γ線などの仲間	
