

전자렌지를 이용한 음식의 조리성에 관하여

인하대학교 가정대학 식품영양학과

우 경 자

전자렌지는 조리시간을 단축할 수 있는 조리기구로서 최근 우리나라에서도 생산 보급되고 있으며 그 이용도가 날로 높아지고 있다. 특히 조리시간의 단축뿐 아니라, 냉동식품의 해동, 음식의 재가열에 있어 다른 조리구구에 비하여 우수성을 가지고 있으므로 더욱 이용도가 늘어난 것으로 본다. 이에 전자렌지를 이용함에 있어 일반 조리방법으로한 음식과 차이가 있는지 또 차이가 있으면 전자파가 어떤 성분에 영향을 주는지, 조리시간의 차이 등을 알기 위하여 여러 연구 보고서를 통하여 조사하여 아래와 같이 정리하였다.

1. 전자렌지를 이용한 조리의 가능성 및 경제성.
2. 전자렌지를 이용한 식품의 변성현상.
 - 1) 계란단백질의 응고.
 - 2) 전분과 지질의 결합 현상.
 - 3) 감자류의 경화 현상.
 - 4) 전분의 노화 현상.

참 고 문 헌

- 1) Microwave Oven을 이용한 옛 제조방법 및 특성에 관한 연구. 대한가정학회지 제23권 3호 (1985).
- 2) Microwave Oven을 이용한 밥짓기에 관한 연구. 대한가정학회지 제21권 1호 (1983).
- 3) Effects of Microwave, Steam and Water Blanching

on Freeze-Dried Spinach. *Journal of Food Science*, Vol. 46 (1981).

- 4) Acceptability of Microwave and Conventionally Baked Potatoes. *J. Food Science*, Vol. 45 (1980).
- 5) Investigations of A Rapid Method for Meat Tenderness Evaluation Using Microwave Cookery. *J. Food Science*, Vol. 43 (1978).
- 6) Microwave에 의한 난액의 비전열적 변화 (제 1 보) —회석난액의 응고상태의 특색— 가정학잡지 (일본) Vol. 35, No. 11 (1984).
- 7) Microwave에 의한 난액의 비전열적 변화 (제 2 보) —회석난액의 응고상태를 변화시키는 요인— 가정학잡지 (일본) Vol. 35, No. 11 (1984).
- 8) Microwave 가열에 의한 식품의 경화현상에 관하여. (제 4 보) —유지추출율의 저하와 물성에는 영향— 가정학잡지 Vol. 35, No. 4 (1982).
- 9) Microwave 가열에 의한 식품의 경화현상에 관하여. (제 6 보) —전분-지방산 메칠 복합체의 생성— 가정학잡지 Vol. 33, No. 6 (1982).
- 10) Microwave 가열에 의한 식품의 경화현상에 관하여. (제10보) —빵의 경화에 수반하는 결합수량의 변동— 가정학잡지 Vol. 34, No. 8 (1983).
- 11) Microwave 가열에 의한 식품의 경화현상에 관하여. (제 7 보) —감자의 경도와 전분성분의 변화— 가정학잡지 Vol. 33, No. 11 (1982).
- 12) 전자렌지 가열 식품중의 전분의 노화에 관하여 가정학잡지 Vol. 28, No. 2 (1977)