

전자렌지를 이용한 음식의 조리성에 관하여

인하대학교 가정대학 식품영양학과

우 경 자

전자렌지는 조리시간을 단축할 수 있는 조리기구로써 최근 우리나라에서도 생산 보급되고 있으며 그 이용도가 날로 높아지고 있다. 특히 조리시간의 단축뿐 아니라, 냉동식품의 해동, 음식의 재가열에 있어 다른 조리기구에 비하여 우수성을 가지고 있으므로 더욱 이용도가 늘어날 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.