

貴陽石パウダー塗布アルミ板によるパン焼き実験

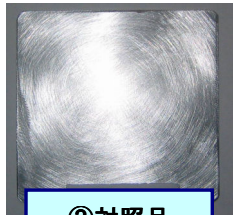
合名会社 群馬長石

<試験品>

- ①貴陽石品…貴陽石325メッシュパウダーをアルミ板(10cm×10cm:紙やすりで表裏両面磨耗済み)の両面に塗布した品。
- ②対照品…紙やすりで表裏両面磨耗済みのアルミ板(10cm×10cm)



①貴陽石品



②対照品

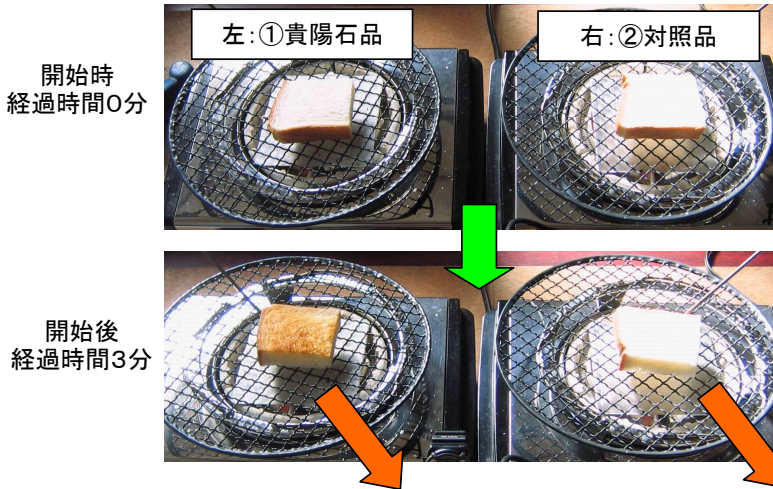
<実施方法>



電気コンロの内側電熱線(300W)のみを点け、左側コンロをAとし①貴陽石品を乗せ、右側コンロはBとし②対照品を乗せた。市販の食パンを用いて、焼け方の違いを観測した。また、同時に試験品表面温度も計測した。

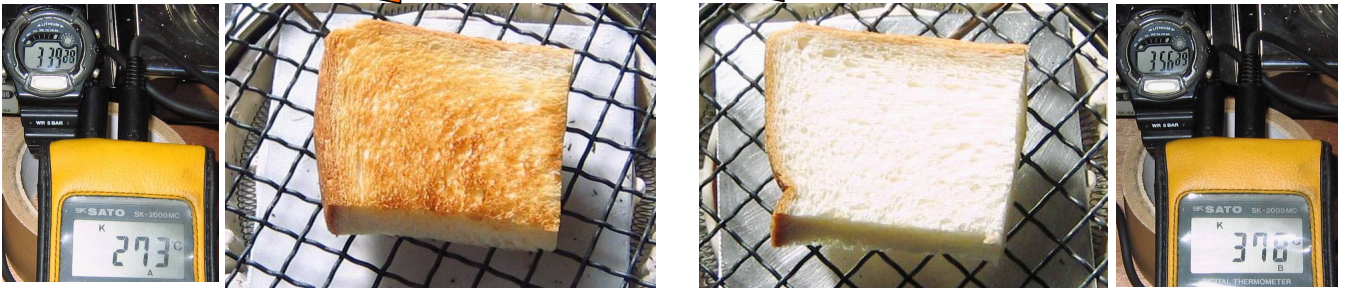
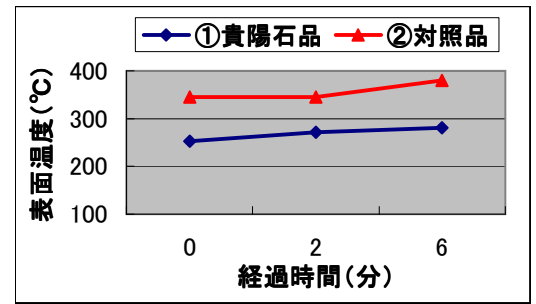
<<実験結果>>

<焼け方の違い>



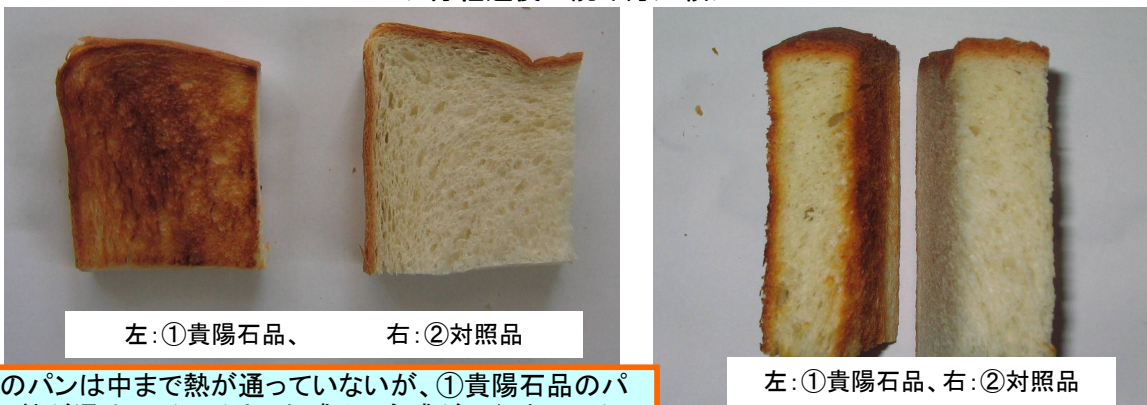
<試験品表面温度>

経過時間(分)	0	2	6
①貴陽石品(°C)	253	271	281
②対照品(°C)	345	345	380



①貴陽石品の表面温度は273°C。②対照品の表面温度は378°C。それなのに、温度が低い①貴陽石品のパンは焼けて焦げ目が付き、温度が高い②対照品のパンは焦げ目が付かない。これは、温度の関わりではなく、①貴陽石品の遠赤外線放射が多いためである。遠赤外線放射力が低いアルミ板に貴陽石を塗布することによって、遠赤外線放射力が高い品になったということになる。

<6分経過後の焼け方比較>



②対照品のパンは中まで熱が通っていないが、①貴陽石品のパンは中まで熱が通り、サクサクとした感じで食感がよく、おいしかった。