

エコスターで焼くとなぜ、ジューシーで美味しくヘルシーになるのか？

エコスターを使うとジューシーで、美味しくヘルシーに焼けます。

その理由は無煙で炭火と同様の遠赤外線（輻射熱）で焼いているからです。

1、炭火の遠赤外線焼き

魚や肉の炭火焼きの人気の高いのには、科学的な理由もあります。魚や肉のタンパク質は、約90℃以上になるとかたく締まり、うまみのある肉汁が絞り出されるようにして失われてしまいます。タンパク質に火を通すには、加熱温度は85℃くらいで充分です。しかし、低温で焼くと焼き上がるまでに時間がかかってしまい、その間にうまみは逃げ出してしまいます。一方、炭火で焼くと、遠赤外線が表面のタンパク質を高温で焼き固めるので、肉汁は中に閉じ込められます。さらに、その熱がほどよく中に伝わるので、外側はパリッと焼き目がついて香ばしく、中はふんわりと焼き上がり、うまみもキープされるのです。また、落ちた焼き汁が炭に当たって煙が立ちのぼり、煙で焼いたような風味も加わります。こんな作用が炭火焼き料理のおいしさにつながっているのです。

炭火の命とは？そう、「遠赤外線」と「近赤外線」です。

赤外線は波長の長さで種類がかわります。電波の周波数みたいなものです。「遠赤外線」は直接食材の表面に達し、そこで吸収されて熱に変わります。つまり食材の表面に熱が伝わりやすく、食材のごく浅い部分がより熱で焼かれるため、表面においしいような焦げ色がつきます。「近赤外線」は、食品の内部に浸透します。つまり熱が早く内部に伝わり、表面が焦げることはありません。参考文献：株式会社ドールのHPなど。

炭火の遠赤外線焼きが美味しくなる理由が書いています。ご参考までに

https://www.dole.co.jp/5aday/about/column/column_119.html

http://www.hibachiya.com/contents/infrared_ray.html

<http://www.agr.okayama-u.ac.jp/amqs/josiki/42-9611.html>

<http://www.fnw.gr.jp/7rinhonpo/restconer/sumibi-delicious.htm>





遠赤外線

セラミック炭の
遠赤外線効果で
素材本来の
旨味をさらに引き出し
ジューシーに焼きあげ
美味しさ倍増！



煙が少ない

セラグリルは
一般的な直火焼きの最大短所
である煙の発生を極力抑える
デザインになっており、
自宅の中でも焼肉や焼魚が
楽しめます！



セラミックス炭は、

- 輻射熱、遠赤外線効果で食材を軟らかく、美味しく調理できます。
- 料理が冷めても硬くならず、少し温めるだけで美味しく食べられます。
- 灰が発生しないので、後片付けがとても楽で、しかも半永久的に使えるので、経済的です。

2、エコスターは無煙です。ヘルシーに焼けます

上の1で炭火の良さは分かりましたが、炭の最大弱点は煙です。

エコスターは炭火の弱点である煙を極小煙にしました。煙が出ないのは、製品構造上火の上に油や肉汁が落ちないようにしているためです。また焼アミは焦げが付かない構造となっています。

炭火の真実



焼肉はなぜ炭火焼が最も美味しいとされているのか？炭火焼では遠赤外線により多量の輻射熱を放出するため、お肉の中と外が同時に焼けます。したがって、肉汁をそのまま残すことができるので、柔らかい食感となり、美味しく感じるのです。

炭火焼、炭の香りの真実とは？実は、炭に香りはありません。今まで一般的に“炭の香り”として知られている、匂いはお肉を焼く時に落ちた動物性脂肪が炭火で不完全燃焼され発生した煙の匂いとその味だったのです。動物性脂肪の燃焼によって発する煙は1級発癌性物質の「ベンゾピレン【Benzopyrene】」が多量含まれています。つまり、発癌性物質入りの煙で煤けた匂いを炭火焼の匂いだと誤解していたことになります。*食薬庁の発表によると、チキンの脚1本を炭火で焼いて食べるとタバコ60本分を一気に吸ったような毒性を持つと言われています。

最も健康によく、美味しく焼肉を楽しむ方法は炭火の熱だけを利用することです。

煙を出さないで焼く方法としてはフライパンで焼く方法がありますが、フライパンでは加熱された金属の伝導熱で食材を焼くことになり、料理が冷めてしまうと直ぐに硬くなります。また、食材の脂がフライパンに溜まり、処理に困ります。

しかし、エコロースターを使用すれば、食材の脂が炭火に落ちないため、煙が出ませんセラミック炭の遠赤外線効果による輻射熱で軟らかいグリル料理が楽しめます。また、料理が冷めても硬くなりません。さらに食材の脂は水トレイに落ちるので、とてもヘルシーな料理が楽しめます。

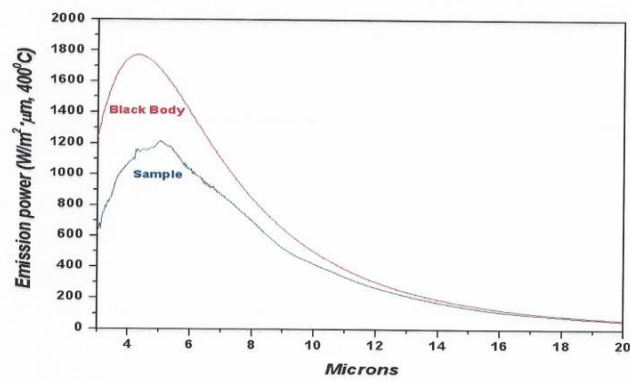


遠赤外線放射の実験データ



No. 20140109 세라믹 숯

1. Emission Power(W/m²) : 77.063×10^2 (400℃)



2. Emissivity : 0.745 (400℃)

