



水やカレーなどを過熱しすぎると、突然沸騰することがあるので、注意しましょう！

NITE（ナイト／製品評価技術基盤機構）は、水やカレーなどをコンロやレンジで加熱しすぎると、突然沸騰することがあることから、その実験映像を公開し、注意を呼びかけている。

水の入ったコップをレンジで加熱しすぎると、コップの中の水が突然飛び出す。（左の写真参照）

これは、加熱した液体が振動などの衝撃で突然激しく沸騰する「突沸（とつぷつ）」と呼ばれる



写真／突沸の瞬間。デジタルの数字でわかるように上の写真から4秒後に突然お湯が噴出しているのがわかります。



現象。

今回NITEでは、電子レンジやコンロによる突然沸騰の事故の原因があまり知られていないことから、注意を呼びかけることにした。

NITEによると、加熱した水にコーヒーの粉末を入れると、その振動で突然激しく沸騰することがあるほか、カレーなど、とろみのある食品を加熱する場合や、鍋底に沈んだみそのこうじなど



写真／コップのお湯に飲料用の粉末を入れた瞬間に激しく沸騰して、コップから噴出しています。



が加熱されて局所的な沸騰が起きることがあるという。

NITEは、火力を弱めに設定し、とろみのある食品を加熱する際は、よくかき混ぜながら加熱するよう呼びかけている。



写真／容器のカレーが突然噴出す様子。とろみのある汁物のほかにも、みその麹などが、なべ底で局所的な沸騰を引き起こすといえます。

