

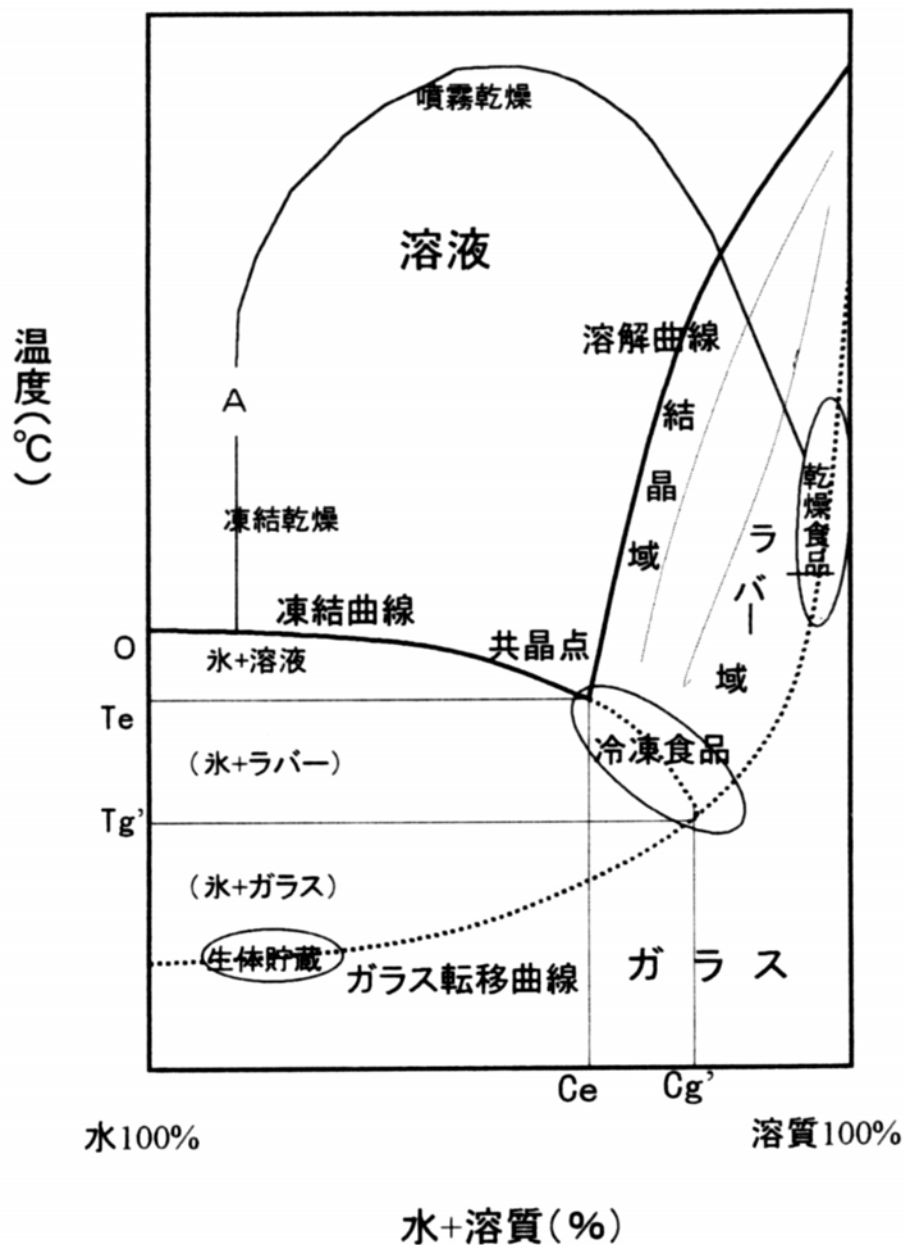


図5 モデル食品の状態図

T_g , 共晶温度; T_g , ガラス転移温度; T_g' , 平衡凍結曲線に沿って溶質が濃縮しガラス状態に達した時の温度; C_e , 共晶温度での溶質の濃度; C_g' , 平衡凍結曲線に沿って溶質が濃縮しガラス状態に達した時の濃度

(高井陸雄, 食品におけるガラス状態(固化状態)の利用技術, 「食の科学ライブラリー1 食の先端科学」, 相良泰行編, (朝倉書店, 東京), pp.119-132 (1999))