

食品の熱伝導度 (1/2) (食品科学便覧, 共立出版(株), 食品科学便覧編集委員会編)

1. 固体食品の熱伝導度				物 質	温度(℃)	熱伝導度 kcal / m · h · °C	備 考
物 質	温度(℃)	熱伝導度 kcal / m · h · °C	備 考				
				牛肉(水 78.7 %, 脂肪 1.4 %)	-12	1.20	Ⅱ, 赤身, 内腿肉
水	-20	2.05			-7	1.13	
	0	1.91		牛肉(水 76.5 %, 脂肪 2.35 %)	-11	1.09	Ⅱ, 赤身, 内腿肉
ハチ蜜(結晶)	21	0.046			-5	0.999	
グルコース	0	0.290			3	0.333	
	25	0.296			8	0.336	
卵白(固体)	38	0.476		子牛肉(水 75%, 脂肪 2.1 %)	-10	1.12	Ⅰ, 赤身, 脚肉
卵黄(固体)	32	0.286			4	1.05	
凍結全卵	-10~-6	0.833			10	0.385	
凍結全卵	-10~-6	0.461	2倍濃縮		42	0.411	
脂肪類				ブタ肉(水 72%, 脂肪 6.1 %)	-20	1.15	Ⅰ, 赤身, 脚肉
牛乳脂肪(水9%, 脂肪89%)	-25	0.268			-5	1.01	
牛脂(水7%)	-20	0.219			4	0.396	
	0	0.176		ブタ肉(水 72%, 脂肪 6.1 %)	-20	1.33	Ⅱ, 赤身, 脚肉
牛脂(水2%)	20	0.080			-5	1.15	
牛脂(水15.6%)	20	0.155			4	0.414	
牛脂(水29.5%)	20	0.298		ブタ肉(水 75.9 %, 脂肪 6.7%)	-14	1.12	Ⅰ, 赤身, 脚肉
乳脂	-25	0.144			-8	1.10	
	0	0.144			6	0.420	
	10	0.144		ブタ肉(水 75.1 %, 脂肪 7.8 %)	-13	1.23	Ⅱ, 赤身, 脚肉
豚油(水6%, 脂肪93%)	-25	0.178			-6	1.11	
	0	0.178			6	0.388	
	10	0.178			43	0.417	
アザラシ油(水4.3%, 脂肪95%)	-25	0.193		小羊肉(水 71.8 %, 脂肪 8.7 %)	-11	0.902	Ⅰ, 赤身, 脚肉
	0	0.164			-5	0.854	
	10	0.164			11	0.375	
鯨脂	0~35	0.179	密度 = 1.04g/cm <sup>3</sup>	小羊肉(水 71.0 %, 脂肪 9.6 %)	-12	1.06	Ⅱ, 赤身, 脚肉
魚肉					-4	0.983	
タラ(ヒレ肉)	-17.5~	1.01			10	0.327	
	-21.6			馬肉	30	0.378	Ⅰ
タラ(水83%, 脂肪0.1%)	-20	1.30	Ⅰ	野菜, 果物			
	0	0.467	Ⅰ	キュウリ (水 95.4 %)	28	0.514	
ニシン	-19	0.684	内臓除去、密封	タマネギ (水 87.3 %)	28	0.494	
筋肉	-29	1.65		ニンジン (水 90.0 %)	28	0.520	
	-18	1.47		カブラ (水 89.8 %)	24	0.484	
	-7	1.35		マクワウリ (水 92.8 %)	28	0.491	
サケ(水67%, 脂肪12.6%)	-20	1.06	Ⅰ	トマト (水 92.3 %)	28	0.366	
	-10	0.990	Ⅰ	イチゴ (水 88.8 %)	28	0.397	
	-5	0.936	Ⅰ	バナナ (水 75.7 %)	27	0.414	
鯨肉(水70%)	18	0.193		リンゴ (水 88.5 %)	28	0.363	
畜肉				リンゴ (水 84.9 %)	28	0.441	
牛肉(水85%, 脂肪0.9%)	-20	1.30	Ⅱ, 赤身, サロイン	モモ (水 88.5 %)	28	0.500	
	-10	1.19		洋ナシ (水 86.8 %)	28	0.512	
	2	0.432		プラム (水 88.6 %)	26	0.474	
	6	0.449		パイナップル (水 84.9 %)	27	0.472	
牛肉(水74%, 脂肪3.4%)	-20	0.990	Ⅰ, 赤身, フランク				
	-10	0.918					
	2	0.396					
牛肉(水69.5%)	-18	0.937					
	-9	0.893					
	-1	0.774					
牛肉(水78.9%, 脂肪0.8%)	-13	1.14	Ⅰ, 赤身, 内腿肉				
	-8	1.07					
	24	0.414					
	62	0.418					