

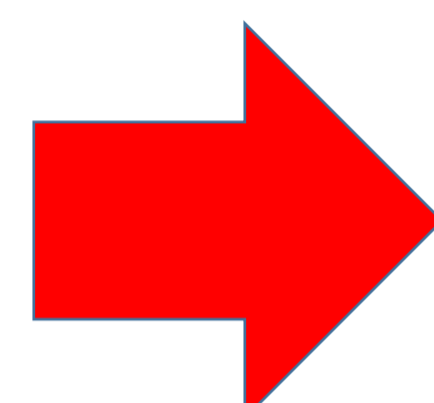
アルコールで作成したマヨネーズのエマルジョン安定性に関する研究

4B 近藤千都 指導教員: 渡辺睦行先生

緒言

- ◆マヨネーズは日本で最も人気のある調味料で世界でも人気のある調味料の1つである。
- ◆製造に欠かすことのできない原料として植物性サラダ油、卵黄、食酢、食塩があげられる。一方で、自家製マヨネーズには酢を使わずにレモン汁を使用しているレシピもある。
- ◆アルコールには健康に有益な効果があるという報告がある。

本研究では、**アルコール飲料をマヨネーズに用いることで新たな健康機能を付与出来るのでは**と考えた。お酢の代わりに日本酒、赤ワイン、ビールを用いてマヨネーズを作成し、エマルジョンの安定性や嗜好性、保存性についてを検証した。



方法

マヨネーズの作成

卵1/2、サラダ油50ml、食酢5gを使用し通常のマヨネーズを作成した。

⇒アルコールを用いたマヨネーズはお酢の代わりに日本酒、赤ワイン、ビールを用いて作成した。

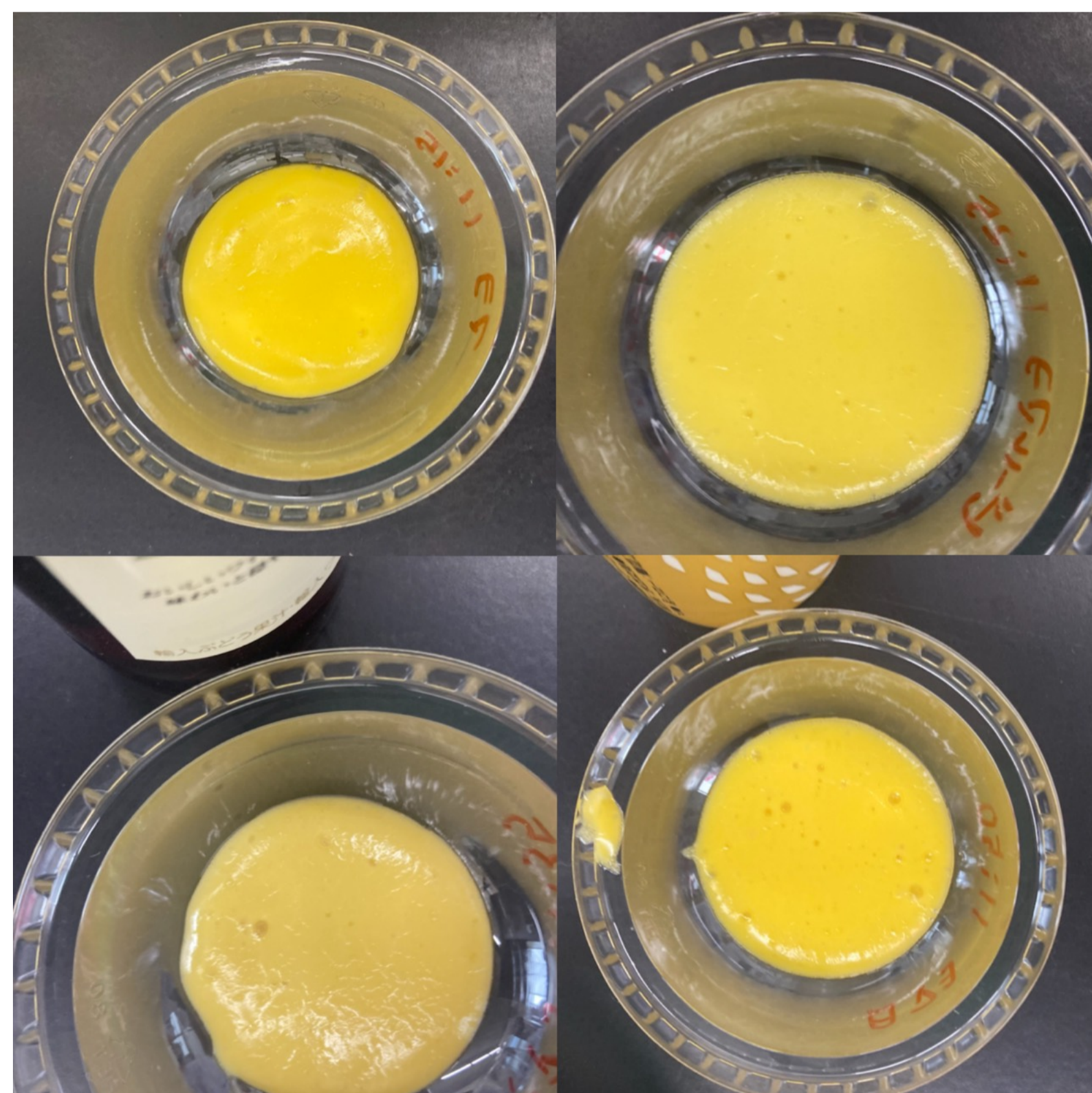
測定・観察項目

- ◆エマルジョンの安定性
⇒作成した4時間後、4日後の様子を観察、撮影
- ◆官能評価
⇒「好き」、「好きではない」で評価
- ◆離水状態の測定
⇒ティースプーン1杯分を紙の上に垂らし、4時間後の様子を観察、撮影

結果

作成から4時間後

(左上から時計回りに通常、ビール、赤ワイン、日本酒)



作成から4日後

(左上から時計回りに通常、ビール、赤ワイン、日本酒)



離水状態

(左から日本酒、赤ワイン、ビール、通常)



作成直後はすべてのマヨネーズで**安定したエマルジョンが形成**されていた。
4時間後では分離せず、4日後ではすべてのマヨネーズが**同じように分離**していた。
離水状態も**あまりかわり**はなかった。

官能評価

通常のマヨネーズ⇒多少**酸味が強かった**が普段食べているものと大差はなかった。
日本酒⇒**日本酒の風味が感じられ、とても美味しかった**。
赤ワイン⇒日本酒同様に**風味がしっかり感じられ、肉類に合いそうだと感じた**。
ビール⇒**油っこく、苦味があり、美味しくなかった**。

考察

通常のマヨネーズ、日本酒のマヨネーズ、赤ワインのマヨネーズ、ビールのマヨネーズともに**安定したエマルジョンを形成することができた**。
味に関しては、アルコールが強く感じられたが、**赤ワインと日本酒は特に美味しく**、茹で野菜などにつけて食べたら美味しいのではないかと考えられた。