

マヨネーズの正しい保存方法のお話

いろんな食材にあい、中にはマヨラーと呼ばれる人がいるほど多くのファンを抱えるマヨネーズは、どこの家庭にも常備される調味料の一つでしょう。マヨネーズの保存は比較的簡単なはずなのに、保存中に分離してしまって使えなかった。そんな経験はありませんか？

〈例えばこんな感じに…〉



●マヨネーズはデリケートな食品。 乳化状態が崩れると分離してしまう

マヨネーズが分離する原因は乳化状態が崩れるからです。

マヨネーズは基本、卵と、油脂分であるサラダ油、水分である酢が混合してできています。

本来ならば混ざりあわない油(サラダ油)と水(酢)を、卵の力で結びつけてよく混ざりあうことでマヨネーズのなめらかな舌触りになります。この油と水が結びついた状態を「乳化状態」といいます。しかし、結びついた状態は温度や振動など、様々な要因で崩れ、油分と水分に分かれてしまいます。

一度分離したものは元には戻りませんので取り扱いには注意が必要です。寒い時期や冷凍品との接触、冷蔵庫内の保存場所により、マヨネーズが0℃以下になると分離してしまうことがあります。

●POINT

冷蔵庫の中でも冷気が食品に直接当たりやすい場所では、温度が0℃以下になることがあります。マヨネーズのような、凍ることで状態が変化してしまう食品は温度の下がりすぎない場所での保存をこころがけましょう。

冷蔵庫での保存は温度の下がりすぎない野菜室がおすすめです！

東海コープ
ホームページに
「おいしくて、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



2021年
10月4週
(43号)

東海コープからの

おいしくて、
安全なおはなし

