

こんな声がありました！

マヨネーズが分離してしまった…。「マヨネーズの正しい保存方法のお話」



co-op



マヨネーズが分離しちゃって、全然使えなかったのよ～。買った時は大丈夫だったのに…。

え？何か変なところに入れてたんじゃないの？



いいえ。ちゃんと冷蔵庫に入れて、冷やしておいたんだから。

う～ん、どうしてなんだろう？



マヨネーズはとてもデリケートな食品。
乳化状態が崩れると、分離が起こってしまうのじゃ。

マヨネーズは、卵と、油脂分であるサラダ油と、水分である酢が混合してできています。相互に混ざり合わない油と水を、卵の力で結びつけてよく混じりあった状態(乳化)にしています。しかし、この状態は温度や振動など、様々な要因で油分と水分に戻りやすく、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！

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。

例えば、こんな感じ…



※まだらになることもあります。

冷やしすぎも良くないのね！

