

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管方法のお話」



こないだマヨネーズを出したら
油と水分が分離しちゃって、
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、なんでなんだろう??



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、油脂分であるサラダ油と水分である卵や酢が混合してできています。相互にまじり合わない液体(油と水)がよく混ざり合った状態(乳化といいます)になっているわけです。しかし、この状態は様々な要因で元の油と水に戻りやすく、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、冷蔵庫保存の際などでマヨネーズが0℃以下になると分離してしまうことがあります。



POINT

冷蔵庫での保管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。マヨネーズのほか、こんにゃくやお豆腐など、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…



冷やしすぎも良くないのね！知らなかった！

