

【日本家政学会 ランチョンセミナー】講演レポート

「マヨネーズの不思議」

「乳化の原理や性質」について商品開発本部員が解説

ケンコーマヨネーズ株式会社（東京本社：東京都杉並区 代表取締役社長：炭井孝志）は、5月27日（土）に東京家政大学 板橋キャンパスで開催された、一般財団法人 日本家政学会主催の「日本家政学会 第75回大会 ランチョンセミナー」にて講演を行いました。原材料や素材の研究を行っている当社商品開発本部員が「マヨネーズの不思議」についてお話ししました。



当日講演した
当社商品開発本部社員

【講演概要】

1. 乳化について
レシチンそのもので乳化？
冷凍・加熱とマヨネーズ など
2. 実演
ゆで卵の黄身は乳化するのか？
調味料を混ぜたマヨネーズ など
3. 身近な乳化

当社は企業や団体が企画する学術セミナーのランチョンセミナーにて講演を行いました。39名のお申込をいただき、乳化について講義と実演を交えてお話ししました。

乳化の原理と素材・工程による違いや、マヨネーズを冷凍や加熱することによる乳化の安定性に与える影響など、普段調理をする工程で出てくる具体的な例など交えて、わかりやすく講義を行いました。

「ゆで卵の黄身は乳化するのか？」の実演では、フランスで親しまれているゆで卵の卵黄を乳化させてつくられるソースのレシピがあることなどを例に、卵黄を細かくすりつぶすことで乳化が可能であることを検証。さらに食塩を加えることで乳化力が高まることなどをポイントとし、乳化していく様子を実演しました。

他にも、乳化に関する身近な疑問に関する実演などを行い、受講者の皆様からは「興味深く、実践的な内容で分かりやすかった」とご好評をいただきました。

当社は今後も食を通じて豊かな未来をつくるため、食の進化・発展に貢献してまいります。

【日本家政学会 第75回大会 実施概要】

主催者： 一般社団法人 日本家政学会
会期： 2023年5月26日(金)・27日(土)・28日(日)
開催場所： 東京家政大学板橋キャンパス
テーマ： 「家政学の発展と社会貢献」



【講演の様子】
実際にマヨネーズを作るデモンストレーション

《本資料に関するお問い合わせ先》

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画本部 広報・IR課 Mail : kouho@kenkomayo.co.jp