

【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な世界

「乳化の原理や性質」について事業開発本部 研究部員が解説

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：島本 国一、以下「当社」）は、5月26日（日）に椋山女学園大学 星が丘キャンパスで開催された「日本家政学会 第76回大会 ランチョンセミナー」にて、「マヨネーズの不思議な世界」と題して講演を行いました。



講師を務めた
事業開発本部 研究部員

【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か？
ツナ缶まるごとツナサラダ など
3. 身近な乳化
お菓子作りもマヨネーズと同じ など

当学会における、企業や団体が企画する学術セミナー「ランチョンセミナー」で講演を行うのは、今回で5回目となります。原材料や素材の研究を行う当社事業開発本部 研究部員が、当社の主力商品であるマヨネーズをテーマに、乳化についての講義と実演を行いました。定員70名のセミナーは満員となり、多くの大学関係者・会員の方々にご参加いただきました。

セミナーでは基本的な乳化の原理や、素材・工程の違いが乳化構造の違いを生むことなどを踏まえて『マヨネーズの乳化状態』について説明しました。また『マヨネーズを冷凍や加熱することで起こる、乳化安定性への影響』について、普段の調理工程を例に、わかりやすく講義を行いました。

『ツナ缶まるごとツナサラダ』の講義では、通常、ツナ缶にマヨネーズを混ぜ合わせて作るツナサラダを、マヨネーズを使わずにツナ缶に含まれる油を乳化させるだけで作ることもできるとし、過去の検証結果を紹介。食塩を溶かし乳化力が高まった卵黄をツナ缶の油に加えてかき混ぜることで、油が乳化されていく様子を説明しました。

さらに、マヨネーズと乳化状態が同じものとして、シフォンケーキや、チョコレートに生クリームを加えてつくるガナッシュなどのお菓子を挙げ、乳化が日常生活において身近な現象であることを伝えました。

そのほかに乳化に関する実演も行い、受講者の皆様からは「新たな視点で乳化について考える機会となり、興味深く非常に良かった」とご好評いただきました。また実演した際にお見せしたマヨネーズを撮影される方もいらっしゃいました。

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76回大会 実施概要】

主催者：一般社団法人 日本家政学会
会期：2024年5月24日(金)・25日(土)・26日(日)
開催場所：椋山女学園大学 星が丘キャンパス（所在地：愛知県名古屋市）
テーマ：「伝統とテクノロジーで発展する家政学」



椋山女学園大学 星が丘キャンパス

《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 経営企画室 広報部 広報課 Mail：kouho@kenkomayo.co.jp