



マヨネーズの新しい「裏ワザ」研究

## 「キューピー マヨネーズ」は 肉料理の食感および食味を向上します

8月25日、日本調理科学会平成24年度大会(秋田)にて発表

キューピー株式会社

キューピーでは、マヨネーズの用途拡大のため、マヨネーズの性質をいかした「裏ワザ」レシピの提案を積極的に行っています。これまでに「ハンバーグに入れるとジューシーに」、「チャーハンに使うとパラッと」、「ホットケーキに入れるとふんわりサクッと」仕上がるなどを見出だすとともに、なぜそのように仕上がるのかについて研究し、学会等で発表してきました。

今回は肉料理について、マヨネーズを下味付けに使用することによる食感(硬さ)および食味の向上効果を確認するとともに、なぜそのような効果が得られるのかを調べました。具体的には、ゆでる前に表面にマヨネーズを塗って15分間寝かせたしゃぶしゃぶ用豚肩ロースを使って豚肉の冷しゃぶを調理し、マヨネーズを使わない場合と食感および食味の比較を行いました。また、マヨネーズの状態や原料による肉の柔らかさの違いを機器測定により検証しました。

その結果、マヨネーズを使った冷しゃぶは使わなかった場合に比べて“食感が柔らかい”、“パサつきが少ない”、“食味に優れている”という結果が得られました。また、機器測定からは、マヨネーズの原料である植物油や食酢が肉を柔らかくする効果があること、さらにマヨネーズの状態(乳化状態)がその効果を増幅していることがわかりました。

今後も、キューピーでは、家庭の食場面を楽しくするような、マヨネーズの新しい可能性を追求していきたいと考えています。



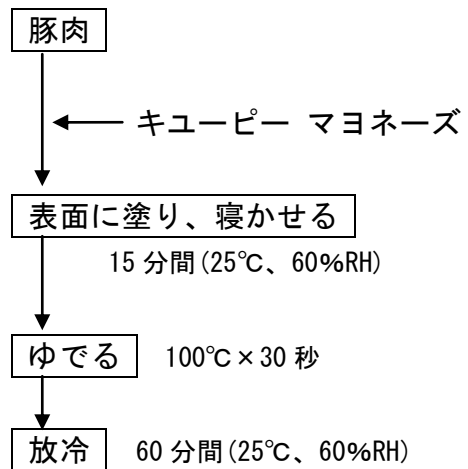
「豚肉の冷しゃぶ」  
(調理イメージ)

## 1. サンプルの配合と調理

### <配合>

	対照品	試験品
豚肉(肩ロース) しゃぶしゃぶ用	250g	250g
キューピー マヨネーズ		30g
合計	250g	280g

### <調理>



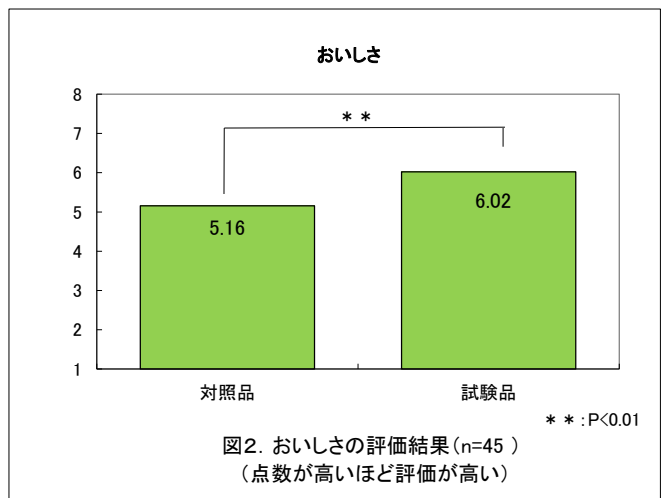
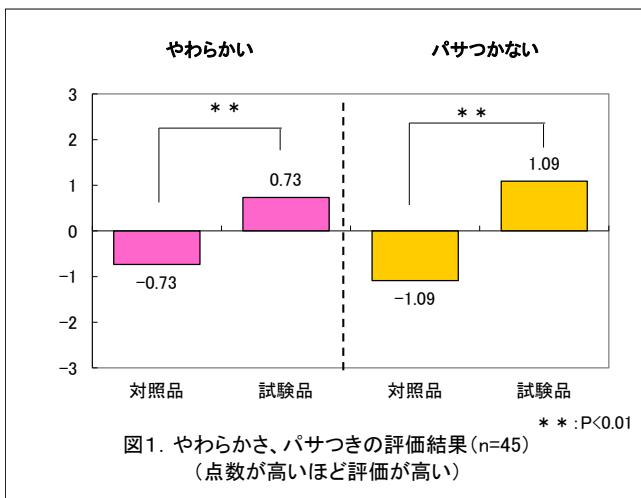
## 2. 食感、食味の評価(官能試験)

### <評価方法>

- 評価形式：一対比較
- 評価項目：(食感) 柔らかさ、パサつき  
(食味) おいしさ  
それぞれ7段階評価
- 評価人数：n=45

### <評価結果>

柔らかさ、パサつきのなさともに、試験品の方が対照品より高い評価になりました(図1)。また、おいしさも試験品の方が高い評価になりました(図2)。このことから、マヨネーズは冷しゃぶの食感および食味を向上することがわかりました。



### 3. マヨネーズの状態や原料による肉の硬さの評価(機器測定)

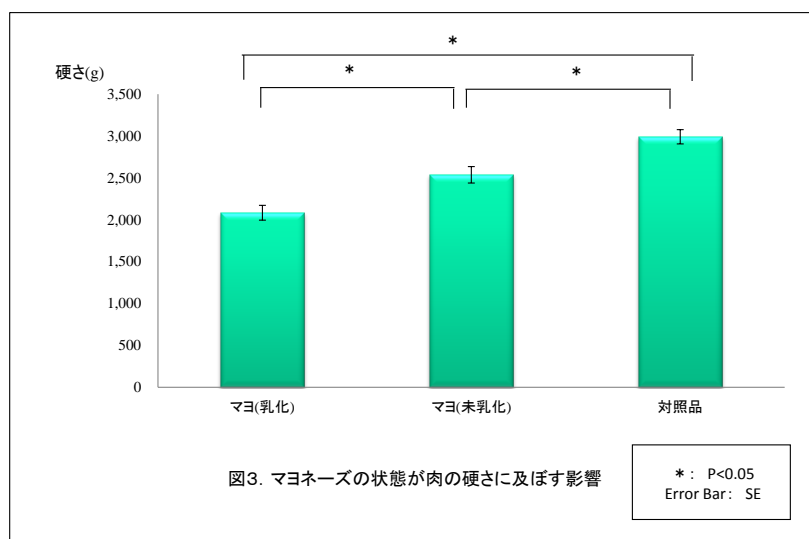
#### <評価方法>

- 使用機器 : Texture Analyzer TA.XT.plus (Stable Micro Systems 社)
- 測定治具 : Warner Bratzler Blade
- プログラム : Test Mode→Compression、Test Speed→1.00 mm/sec
- 検定方法 : Tukey-kramer HSD 検定

- ① : マヨネーズの状態が肉の硬さに及ぼす影響  
キューピー マヨネーズを使ったサンプル【マヨ(乳化)】、マヨネーズの全原料を乳化せずに塗ったサンプル【マヨ(未乳化)】を使い、対照品(何も塗らない)との比較を行った。
- ② : 植物油と卵黄が肉の硬さに及ぼす影響  
マヨネーズの配合から植物油を抜いたサンプル【油(-)マヨ】、卵黄を抜いたサンプル【卵黄(-)マヨ】を使い、対照品および【マヨ(未乳化)】との比較を行った。
- ③ : 食酢が肉の硬さに及ぼす影響  
マヨネーズの配合から食酢を抜いたサンプル【食酢(-)マヨ】を使い、対照品および【マヨ(乳化)】との比較を行った。

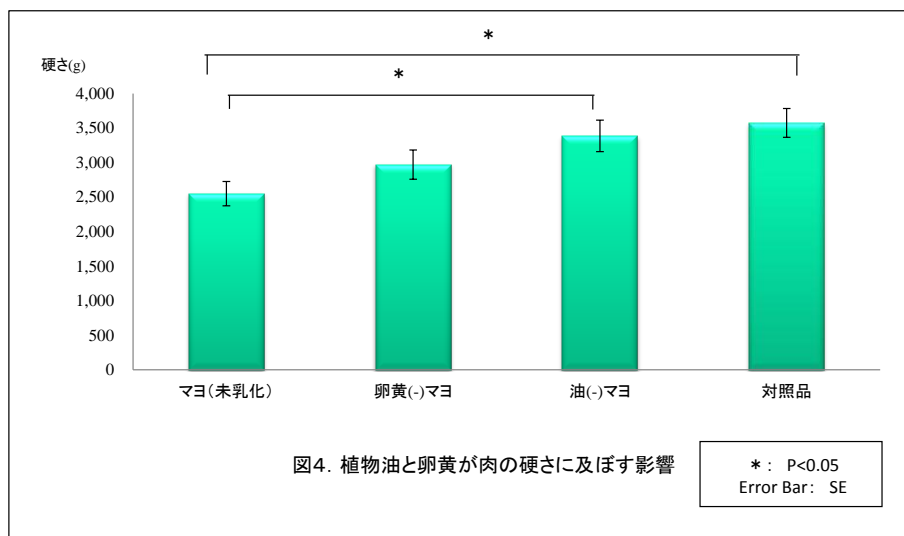
#### <評価結果>

- ① : マヨネーズの状態が肉の硬さに及ぼす影響  
【マヨ(未乳化)】は、肉の硬さが対照品に比べて有意に柔らかくなりました。このことから、マヨネーズに使用されている原料に肉を柔らかくする効果があるものが含まれていることがわかりました。  
さらに【マヨ(乳化)】は対照品に加え【マヨ(未乳化)】に比べても有意差が認められました。このことから、マヨネーズが乳化状態にあることが肉を柔らかくする効果を増幅させていることがわかりました(図3)。



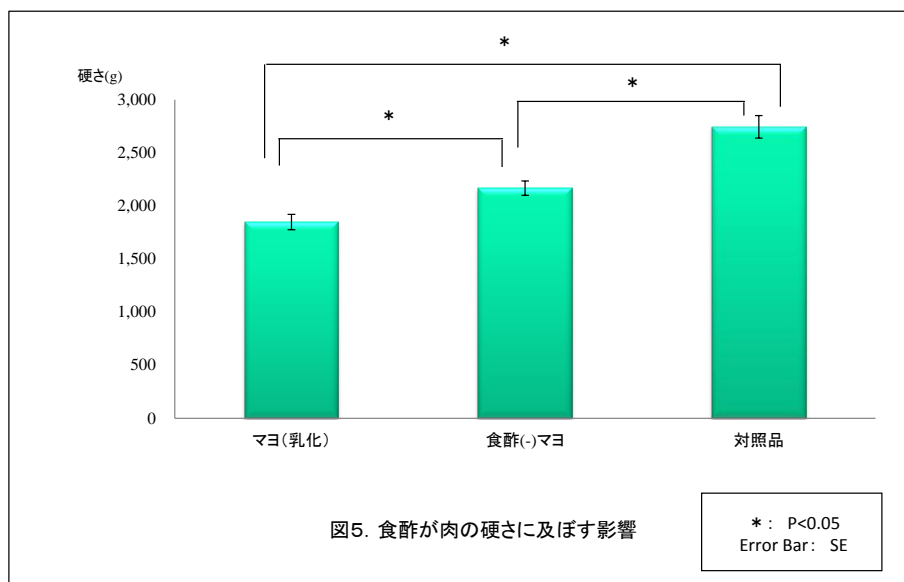
②：植物油と卵黄が肉の硬さに及ぼす影響

【油(-)マヨ】は、肉の硬さに対照品との有意差が認められませんでした。その一方で、【マヨ(未乳化)】は対照品および【油(-)マヨ】と有意差が認められました。このことから、マヨネーズ中の植物油が肉の柔らかさに影響を与えていることがわかりました(図4)。



③：食酢が肉の硬さに及ぼす影響

【食酢(-)マヨ】は対照品に比べて肉の柔らかさに有意差が認められました(植物油の影響)。さらに【マヨ(乳化)】は【食酢(-)マヨ】に比べて有意に柔らかくなっていることから、乳化状態であれば、食酢も肉の柔らかさに影響を与えていることが示唆されました(図5)。



本研究成果については、日本調理科学会平成 24 年度大会(2012 年 8 月 24~25 日、秋田大学)で発表します。

■参考:マヨネーズを使用した調理の食感・食味向上効果に関する過去の研究

○調理食品の物性とおいしさに及ぼすマヨネーズ添加の影響

マヨネーズをハンバーグに入れるとふっくらジューシーに仕上がる。また、厚焼たまごに入れるとふわっと仕上がりに、さらに色調も良くなる。

(日本調理科学会平成 16 年度大会 2004 年)

○マヨネーズを用いた揚げ油を使わないフライの調理特性

揚げ油を使わないエビフライ様食品の調理方法を提案。

(日本調理科学会平成 17 年度大会 2005 年)

○ホットケーキの物性とおいしさに及ぼすマヨネーズ添加の影響

マヨネーズを生地に混ぜると、ホットケーキがふんわり、サクッと、おいしく仕上がる。

(日本調理科学会平成 18 年度大会 2006 年)

○チャーハンの物性とおいしさに及ぼすマヨネーズ配合の影響

マヨネーズを使うことで、ご飯の固まりが残らず、チャーハンがパラッとおいしく仕上がる。

(日本調理科学会平成 19 年度大会 2007 年)

○てんぷらの物性とおいしさに及ぼすマヨネーズ配合の影響

マヨネーズを衣に混ぜるとてんぷらがサクッとおいしく仕上がる。

(日本調理科学会平成 20 年度大会 2008 年)

上記の具体的なレシピはキューピーホームページをご参照ください。

<http://www.kewpie.co.jp/recipes/tip.html>

本件に関するお問い合わせ先

キューピー株式会社  
広報部 坂口 裕之  
岸田 香奈子

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-4-13  
TEL : 03-3486-3315 (直通)  
FAX : 03-3400-0660  
E-mail : pr@kewpie.co.jp

※キューピーのユは大文字を使用しています