



【研究報告】卵黄が多いほどコクがアップ

マヨネーズは製造後に コクがアップすることを科学的に証明

コクに寄与するペプチド（卵黄由来の成分）が1カ月で急激に増加

キューピー株式会社



キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：長南 収、以下キューピー）は、キューピー マヨネーズが製造直後よりも時間が経過する（熟成する^{※1}）と、うま味^{※2}に加え、コク^{※3}もアップすることを科学的に証明しました。また、コクに寄与する成分（ペプチド）は卵黄由来のため、卵黄が多いマヨネーズほどコクがアップすることも分かりました。

※1 本リリースの“熟成”とは、食材自体の力でおいしさを引き出すことを指す。

※2 “うま味”は基本五味の一つ。本リリースではアミノ酸由来のうま味を指す。

※3 “コク”は、広がりや持続性を感じる複雑な味わいのこと。本リリースではペプチド由来のコクを指す。

マヨネーズのおいしさは「うま味」と「コク」

2021年4月に、マヨネーズが消費者に好まれている理由を調査したところ、最も多い回答は「うま味が強い」でした。次いで、「とろりとしている（粘度が高い）」「コクがある」が続きました^{※4}。順位に変動はあるものの、マヨネーズのおいしさとして、うま味やコクが好まれる傾向は長年変わりません。

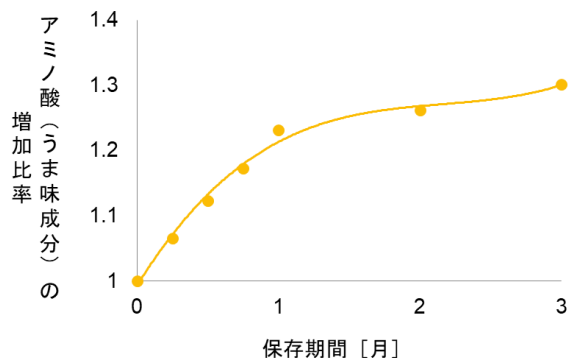
※4 キューピー調べ(2021年4月)、インターネット調査、n=1085

製造直後よりも食卓に届く頃、うま味・コクがアップしておいしくなる

キューピー マヨネーズは製造直後よりも、食卓に届く頃にうま味やコクがアップしておいしくなります。これまでの研究で、製造後、数週間でマヨネーズ中の卵黄成分がアミノ酸へ分解し、うま味成分が増すことが分かっていますが（グラフ1）、コクについては科学的にどのような変化が起きているのか明らかになっていませんでした。

コクのアップには、卵黄由来のペプチドが関係しています。ペプチドは、卵黄以外にも、大豆、肉などのタンパク質が多い食品に含まれ、時間の経過とともに増加することが知られています。例えば、みそ、チーズ、熟成肉など、熟成した食品にはペプチドが多く、コクを与え

マヨネーズ中のアミノ酸量の変化



グラフ1. マヨネーズ中のアミノ酸量の変化

ています。

コクに関わるペプチド量は、製造後 1 カ月で急激に増加し、2.5 倍以上に

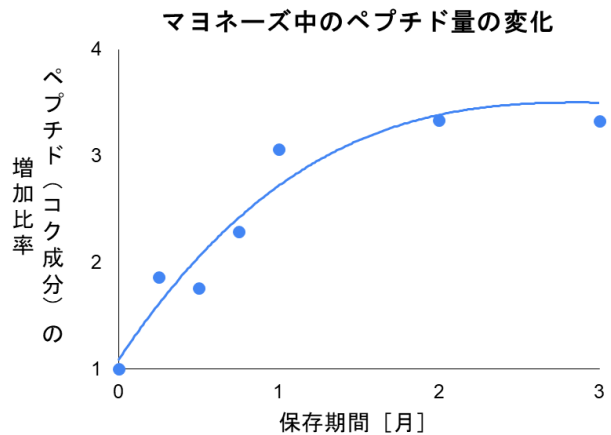
今回、マヨネーズに含まれるペプチドの量を経時的に分析したところ、アミノ酸と同じように、製造直後に急激に、その後は緩やかに増加することが分かりました。1 カ月後には、2.5 倍以上（分析値一例）に増加しています（グラフ 2）。

この結果から、時間の経過によりペプチドが増加することが科学的に証明され、マヨネーズのコクに寄与していることが示唆されました。

ペプチドは、卵黄由来の成分のため、キューピー マヨネーズ（450g に 3.6 個分の卵黄を配合）のような卵黄をたっぷり含んだマヨネーズは、よりコクを感じられることが分かりました。

キューピーの公式 WEB サイトでは、マヨネーズのうま味やコクを生かしたメニューを多く紹介しています^{※5}。今後もマヨネーズのおいしさに関する研究を進め、マヨネーズの新しい可能性を探るとともに、食卓を楽しくする、生活に役立つ情報を届けていきます。

※5 [マヨネーズのさまざまな使い方を紹介するサイト「キューピー マヨネーズキッチン」](#)



グラフ 2. マヨネーズ中のペプチド量の変化

【うま味・コクを生かしたメニュー例】

定番のサラダメニュー

マヨネーズのうま味・コクを生かした代表的なメニューです。シンプルな味わいのジャガイモやマカロニなどをおいしく食べられます。



王道ポテトサラダ

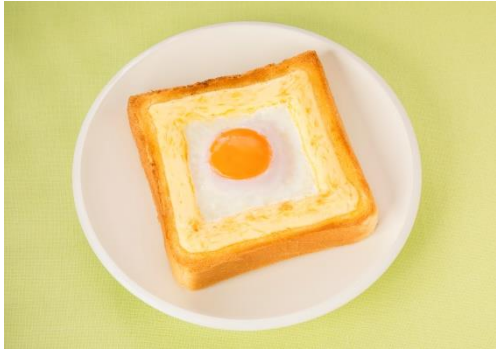


ゆで卵とハムのマカロニサラダ

焼く、炒めるなどマヨネーズを加熱したメニュー

マヨネーズを焼くと、うま味やコクはさらにアップします^{※6}。マヨネーズをかけてオーブンやトースターで焼く“マヨネーズ焼き”や、サラダ油の代わりにマヨネーズで炒める“マヨネーズソテー”は、いつものメニューに簡単にうま味・コクを追加する調理法です。

※6 [キューピーアヲハタニュース 2020 No.86](#) 参照



とろりたまごのマヨトースト



トマトとふわふわ卵のマヨソテー