

粘弾性の変化は剛性率に比して、粘性が影響されるようである。

またマヨネーズの性質は油の種類よりも、主として製造法によって著しい相違を示すことがわかった。

## 27. 食用油の研究 (第5報)

### マヨネーズの流動学的性質

味の素KK 太田 静行  
戸井 文一  
鈴木 輝子

1. マヨネーズについての流動学的性質を明らかにするために以下の実験を行った。
2. 回転式粘度計を用いてマヨネーズの流動曲線を作成し、回転振動式粘度計によつて粘弾性を測定した。また電動式マヨネーザーを用いて油の種類(大豆油、棉実油、菜種油)攪拌の回転数および時間、配合割合を種々にかえてマヨネーズをつくり、これを2週間保存して、これらのマヨネーズの上記諸性質を測定して、保存前後にマヨネーズに及ぼす油の種類、製造条件の影響をしらべた。
3. この結果マヨネーズは、明らかに異常粘性を示しチクソトロピー性が強いことを知った。  
粘弾性の測定結果では、マヨネーズの剛性率は  $10^3 \sim 10^4$  (dyne/cm<sup>2</sup>) の程度で、チクソトロピー性は強く粘性に表われている。  
マヨネーズの油滴の粒径の微小化に伴うマヨネーズの