

D-9・食用油の研究（第3報）

——サラダドレッシングの性質——

味の素食品研究室 戸井文一○太田静行

サラダドレッシングを一般家庭に於て作る場合、市販製品の物理、化学的性質を知り、その製法の資料を得るために、次の実験を行った。

(A) 数種の市販サラダドレッシング（マヨネーズ6種、フレンチドレッシング5種、その他）について、水分、油分、醋酸、食塩、味の素、澱粉、砂糖等の成分の分析を行い、又、エマルジョンの状態、PH、粘度、色度等の物理的性質を測定した。

(B) (A)によって得た配合の一例により、家庭用ミキサー、泡立器等を用いて、油の種類（棉実油、大豆油、菜種油、攪拌器の回転数、攪拌時間等を種々にかえて、マヨネーズを作り上記市販品と比較するとともに、物理的性質に及ぼす影響を検討した。