

割合の変化、温度及び攪拌速度を変えた場合のエマルジョン生成並びに安定性に及ぼす影響について、分散粒子の大きさから統計的に求め考察した。

3 温度変化 5°C, 10°C, 15°C, 20°C, 30°Cにした場合の安定度は、15°Cが最も大となり、20°, 10°, 5°, 30°Cの順位を示している。又攪拌条件の変化については、15°Cにて、攪拌を5分間速く（1秒に5回）後1秒に1回の速度が最も安定度が大きで、乳化時間も早く中でも1秒間に1回の速度が最も悪い。しかし、それらは、あまり大きな変化は認められない。尚、配合割合の変化によるエマルジョン生成及び安定度については研究中である。

*37 マヨネーズに関する研究（第2報）

東京文化短大 中里八恵子
松木 光

1 マヨネーズ製造に当り、その条件変化が、乳化状態及び安定性に、いかなる影響を及ぼすかについての研究を目的とする。

2 マヨネーズの配合割合を 卵黄18% 砂糖1% 食塩2% 食酢4% サラダ油75%とし、その時の温度15°Cにて攪拌速度1秒間に2回とした。この時の配合