

マヨネーズの家庭内使用実態、市場調査、および品質変化について
 明和女子短大家政 ○堀口恵子 嶋村 孝 群馬工試食品 川野郁夫
 東京家政学院短大家政 桑野和民

目的：調味料の一つのうち使用頻度の高いマヨネーズは、チューブ入りで製造後7ヶ月、開封後1ヶ月は品質上の問題はないとされている。しかし、成分の70%以上が植物油であり、流通や保存状態等により品質に問題の生じる可能性もある。そこで、我々は、群馬県内におけるマヨネーズの家庭での使用実態や市場での流通状況の調査を行うと共に、モデル実験による品質の変化について検討した。

方法：① 市場調査：本学学生 107名を対象にして、小売り店における価格、製造年月日等の販売実態を記録させた。また、現在使用しているマヨネーズのメーカー、重量、製造年月日等を調査した。② 使用状態の調査：B社の300g入り製品を50名の学生に配布し、利用料理などを調べた。③ 品質変化：A社、B社の製品を小売り店で購入し、保存状態をかえて経時的に品質の変化を測定した。化学的性状については、過酸化物価、酸価を測定した。別に、物性測定、色差も検討を加えた。

結果：① 市場調査：97の小売り店で調べた価格は、最も売れ筋のA社400g、B社300gの製品で、g当たりの差はなかった。流通日数は、2ヶ月以内の製品がA社84%、B社94%で、家庭での使用は、A社22%、B社78%でありB社が多かった。② 使用状況の調査：使用中の製品の製造年月日は外装フィルムに記載されているために、使用時破棄することが多く65%の家庭で不明であった。なお、製造年月日の確認できた家庭では、76%が3ヶ月以内の製品を使用している。配布したマヨネーズの50日間の使用状況は 238 ± 68 gで、品質保持面を考慮すると150gが適当と思われた。③ 品質変化：過酸化物価は、4週後に30以上になり、酸価は1以下であった。物性、色差については、大きな変化はみられなかった。