



マヨネーズは、冷蔵庫に入れなくていいの

冷蔵庫に入れないで、室内保存する

あなたは、食品は、なんでも冷蔵庫に入れておけばいいと思いませんか。しょうゆも、塩も、砂糖も冷蔵庫に入れている人がいます。

実は、食品の中には、冷蔵庫に入れないほうがよいものもあるのです。マヨネーズは、冷蔵庫に入れないほうがよいものの一つです。

マヨネーズは、卵黄とすし塩、および植物油を加え、乳化させて作るものです。マヨネーズの乳化状態がいちばん安定しているのが、部屋の温度が10～30度くらいするときなのです。

温度が10度以下になったり、30度以上になったりすると、マヨネーズの乳化状態が不安定になって、中身が分解しやすくなってしまいます。中身が分解すると、油、す、卵が別々になってしまい、すの殺菌作用（雑菌を殺す力）が落ち、油も酸化されて、マヨネーズがいたみやすくなります。

ですから、マヨネーズは、冷蔵庫に入れないで、日光があたらないところに室内保存するのが、いちばんいいのです。

マヨネーズは殺菌作用が強い

夏の室温が30度をこえる季節には、マヨネーズも冷蔵庫に入れるようにしますが、冷えすぎないように、ふくろをかぶせるなどの方法をとります。

マヨネーズには、すが入っているために、くさりにくいという特長があります。また、マヨネーズの殺菌作用は、とても強く、ある病原菌にマヨネーズをつけると、数十時間で病原菌が死んでしまうほどです。（監修・青木 国夫）

