



Majonéza

Klára Koběřská

Užitá chemie © MUNI 2023

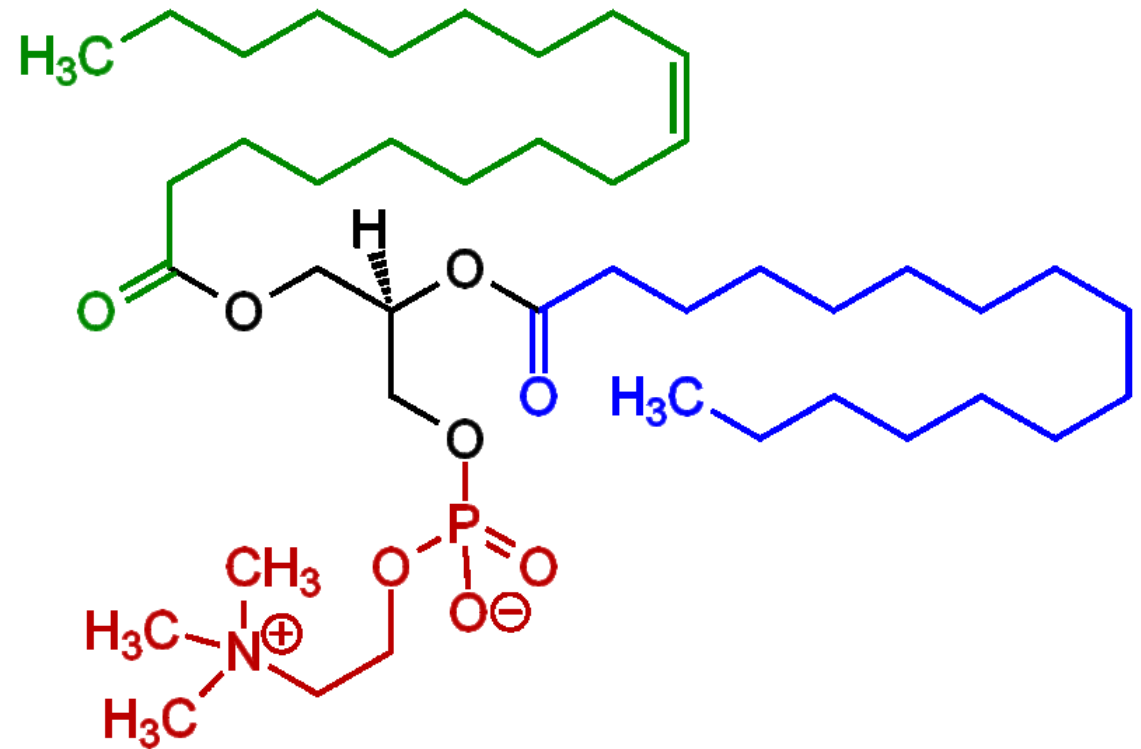


Obsah

- Co je majonéza?
- Ingredience a jejich chemismus
- Co se může pokazit?
- Nízkotučná majonéza
- Veganská verze

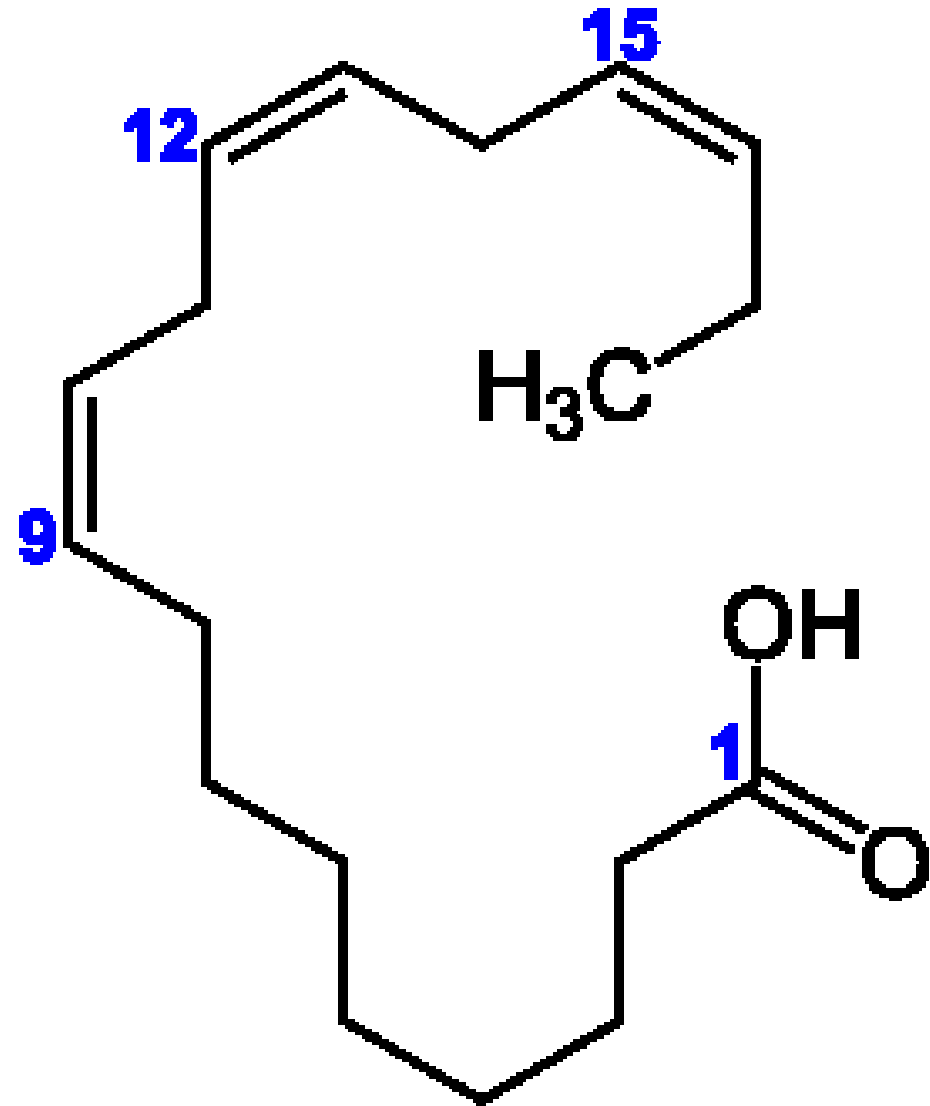
Co je majonéza?

- Emulze oleje ve vodě
- Emulgátor – snižuje povrchové napětí
- Lecitiny (E 322)



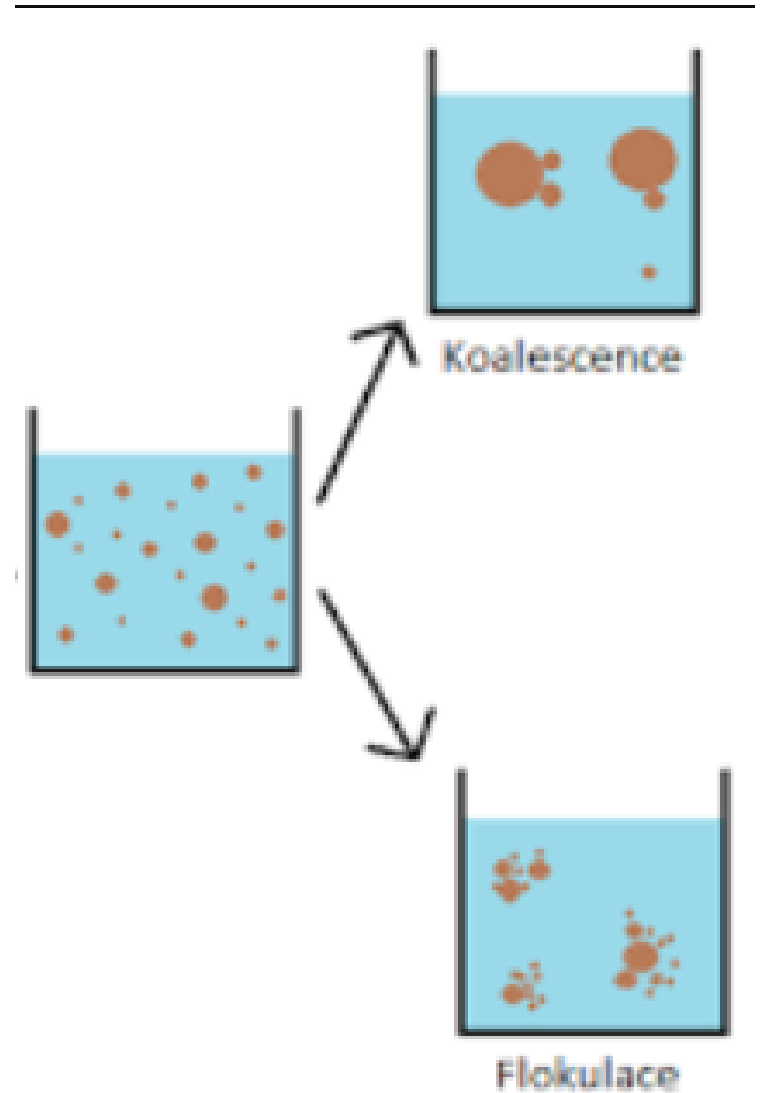
Ingrediencie a jejich chemismus

- Vejce - emulgátor
- Kyselina octová – polární
 - Vliv na chuť, snižuje pH
- Rostlinný olej – nepolární
 - Vysoká viskozita, krémovitost, chuť



Co se může pokazit?

- Přebytek jedné ze složek
- Koalescence
- Flokulace



Nízkotučná majonéza

- Problém – obsah tuku má vliv na kinetiku emulze
- Krémová chuť – zahušťovadla



Veganská verze

- Arabská guma
- Mléčná majonéza – sójové mléko
- Aquafaba = viskózní tekutina vzniklá při vaření luštěnin



what is aquafaba?!



..... Aquafaba is the liquid leftover from chickpeas. It can be used as is as an egg replacer in baking. 3 tbsp's = 1 egg

..... You can whip it with a hand mixer to make a fluffy mixture, which you can make into a meringue, cream and more.



Děkuji za pozornost

Zdroje

- https://digilib.k.utb.cz/bitstream/handle/10563/49170/n%C4%9Bm%C4%8D%C3%ADkov%C3%A1_2020_dp.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- https://web2.mendelu.cz/af_291_projekty2/vseo/print.php?page=4877&typ=html
- <https://www.youtube.com/watch?v=Eixg3nOo41g>
- <https://www.jidloaradost.ambi.cz/clanky/majoneza-lekce-chemie-pro-pokrocile/>