

En lækker emulsion

Michael Bom Frøst
Bat-El Menadeva Karpantschov
Charlotte Vinther Schmidt

Institut for Fødevarevidenskab
Smag for Livet

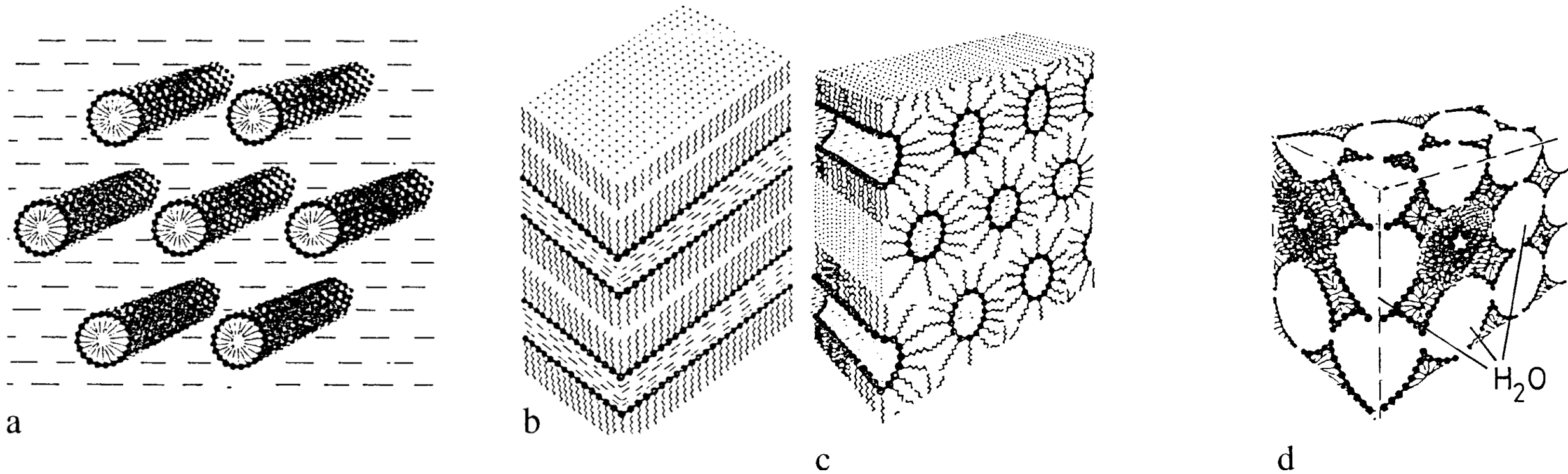


KØBENHAVNS UNIVERSITET



Oversigt

- Emulsioner
- Mayonnaise
 - Hvad er en god mayo? og hvad kan mayo'er bruges til?
- Smagning af købte mayonnaiser
 - Hvad smager de af?
- Lave mayonnaiser
- Smag på egne mayonnaiser



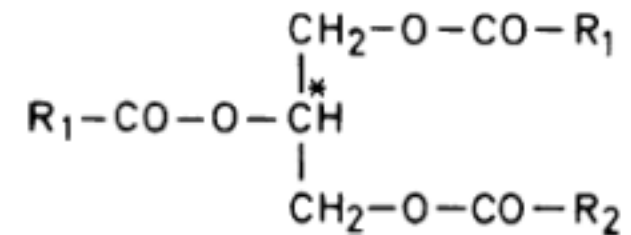
Emulsioner - definition

Fig. 8.16. Lyotropic mesophases of emulsifiers (according to *Schuster*, 1985). (a) Hexagonal I, (b) Lamellar, (c) Hexagonal II, (d) Cubic

Fra Belitz, Grosch & Schieberle (2009)

Emulsioner – blandinger af det ublandelige

- Mindst to faser der ikke har samme polaritet, hvor den ene er dispergeret i den anden
- To flydende faser:
 - Vand og olie/fedt/triglycerider
 - Olie: Flydende ved stuetemperatur
 - Fedt: Overvejende fast ved stuetemperatur (de er næsten altid halvfaste)
 - Triglycerider/triacylglycerider/triacylglyceroler:
- Flydende og andre faser
 - Vand, luft
 - Vand, olie, luft
 - Olie, luft



Glycerider / Acylglyceroler

Er der en kemiker tilstede?

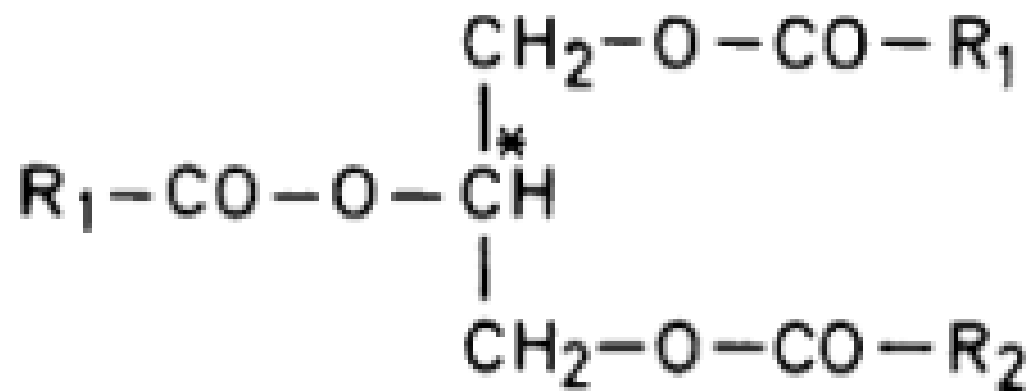


Table 3.1. Lipid classification

A. Classification according to “acyl residue” characteristics

I. Simple lipids (not saponifiable)

Free fatty acids, isoprenoid lipids (steroids, carotenoids, monoterpenes), tocopherols

II. Acyl lipids (saponifiable) **Constituents**

Mono-, di-, triacyl-glycerols	Fatty acid, glycerol
Phospholipids (phosphatides)	Fatty acid, glycerol or sphingosine, phosphoric acid, organic base
Glycolipids	Fatty acid, glycerol or sphingosine, mono-, di- or oligosaccharide
Diol lipids	Fatty acid, ethane, propane, or butane diol
Waxes	Fatty acid, fatty alcohol
Sterol esters	Fatty acid, sterol

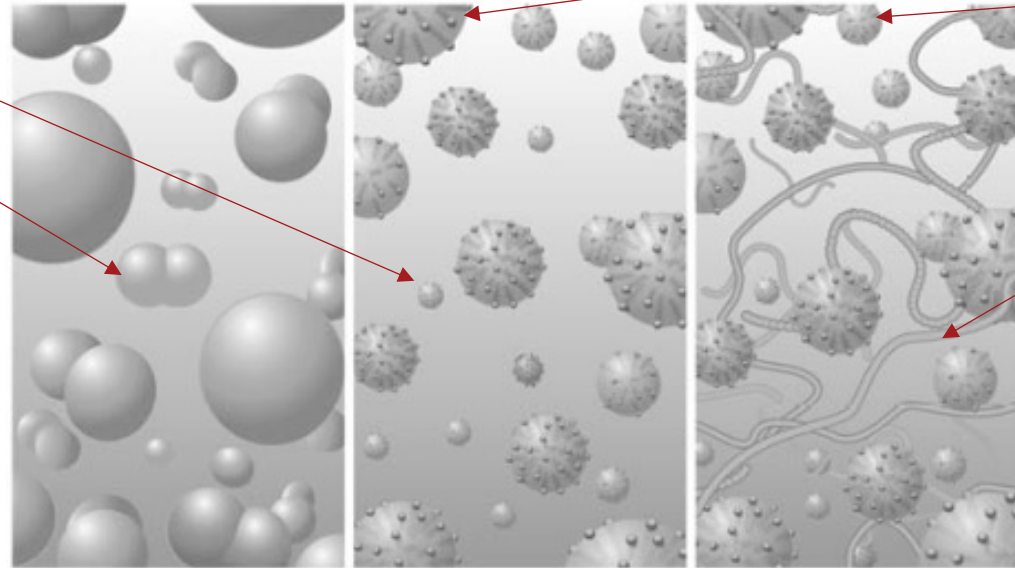
B. Classification according to the characteristics “neutral–polar”

Neutral lipids	Polar (amphiphilic) lipids
Fatty acids (>C ₁₂)	Glycerophospholipid
Mono-, di-, triacyl-glycerols	Glyceroglycolipid
Sterols, sterol esters	Sphingophospholipid
Carotenoids	Sphingoglycolipid
Waxes	
Tocopherols ^a	

^a Tocopherols and quinone lipids are often considered as “redox lipids”.

Ustabile og stabile emulsioner

Små oliedråber



emulgatorer

Store vandopløselige molekyler:

- Protein
- stivelse/kulhydratkæder

Oliedråberne har tendens til at sammenblandes med hinanden og forbliver derved opløst i vandet (til venstre).

Emulgatorer er molekyler med en fedtcompatibel hale og et vandkompatibelt hoved - amfifile. De lægger deres lange haler ind i oliedråberne og efterlader deres elektrisk ladede hoveder, der stikker ud i det omgivende vand (midten). Dækket på denne måde afstøder dråberne hinanden i stedet for sammenblanding.

Store vandopløselige molekyler, hjælper med at stabilisere emulsioner ved at blokere fedtdråberne fra hinanden (til højre).



Emulsioner i maden

Spiselige emulsioner

Olie i vand:

- (ko)mælk
- Plantebaserede drikke med olie i
- Kaffefløde / Fløde
- Æggeblommer
- Mayonnaise
- Hollandaise
- Béarnaise



Vand i olie:

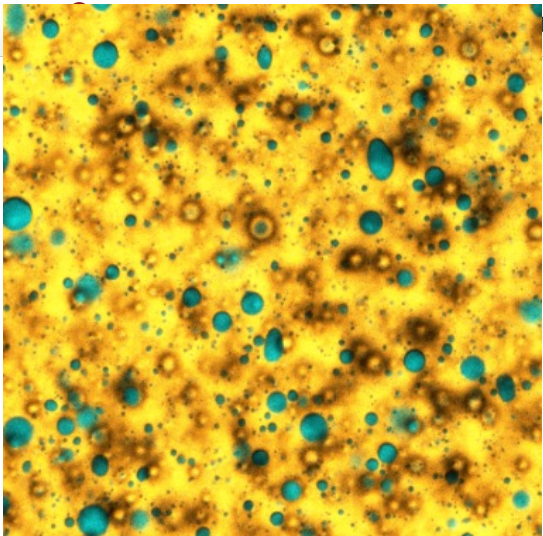
- (ko/jordnødde)smør
- Vinaigrette



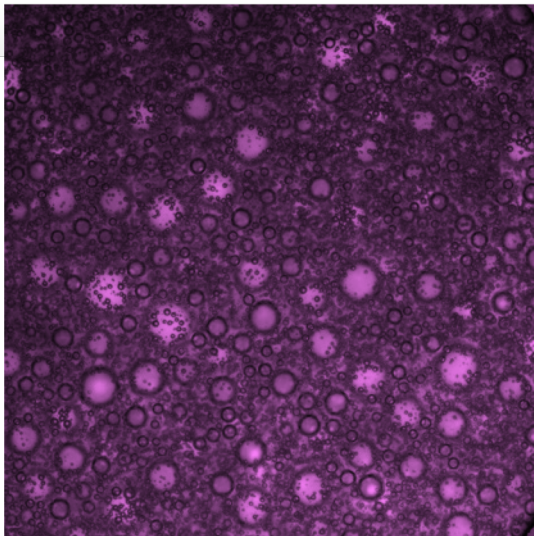
Andre/flere faser:

- Marengs
- Flødeskum
- Sfuma (skum)
- Sabayonne/Zabaglione

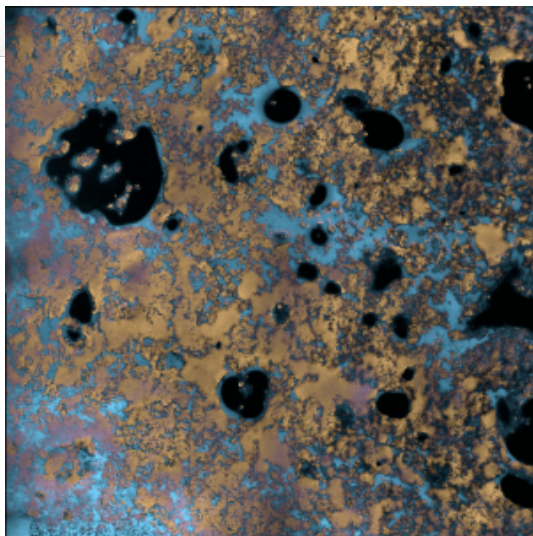




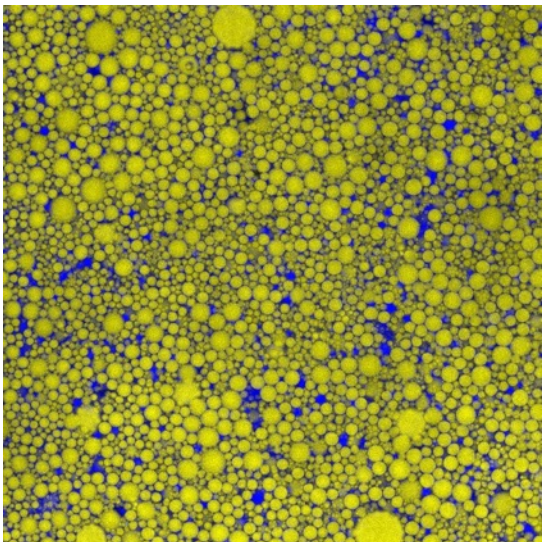
Smør: vand i olie



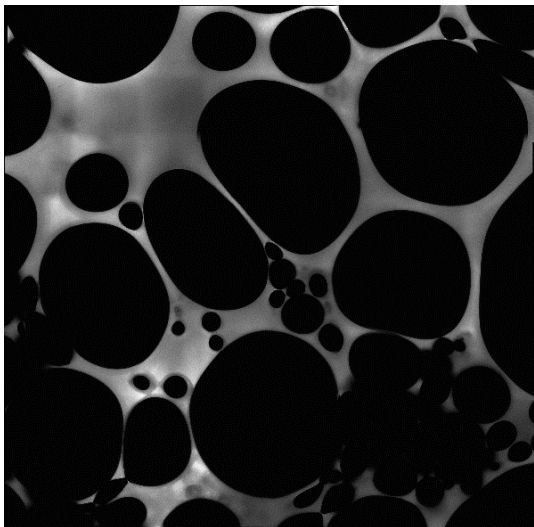
Marengs: luft i vand+sukker



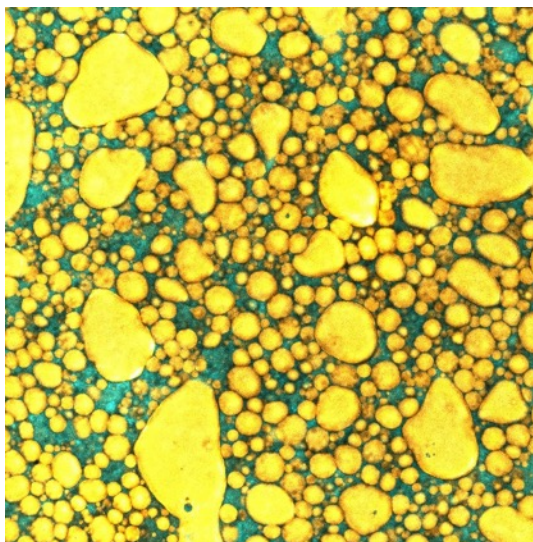
Flødeskum: olie & luft i vand



Mayonnaise: olie i vand



Æggehvideskum: luft i vand



Béarnaise: olie i vand

Forskellige lækre emulsioner

Referencer

Billederne er taget af: *Mathias Porsmose Clausen & Morten Christensen, SDU, Smag for Livet*
 Christensen, M., Clausen, M. P., & Mouritsen, O. G. Se ind i maden. *Aktuel Naturvidenskab* (2015) **6**, 22-27.
 Indgår som illustrationer i: Mouritsen, O.G. & Styrbæk, K. *Fornemmelse for smag*, Ny Nordisk forlag, 2015

Hot or not – den store forskel

De kolde

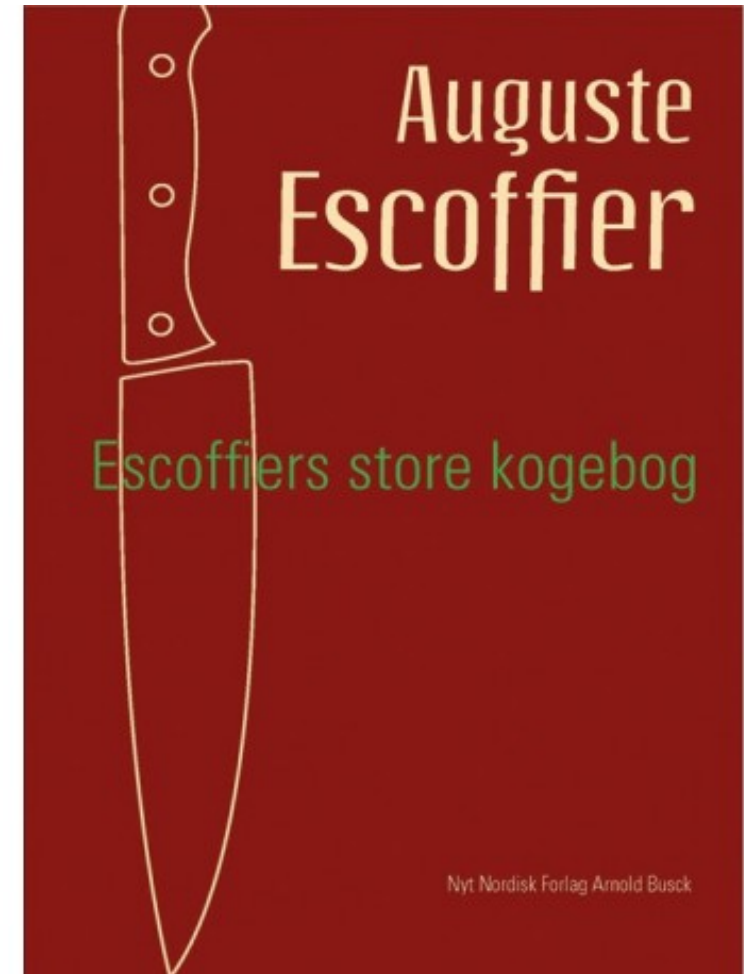
- Mayonnaise
- Äoli
- Overvejende emulgatorerne der sikrer stabilitet
- Der er en grænse for hvor meget overflade de kan dække

De varmt tilberedte

- Hollandaise/Béarnaise
- Sabayonne/Zabaglione
- Emulgatorer sammen med de delvist udfoldede (denaturerede) proteiner der giver stabilitet
- For meget varme ødelægger proteinernes fortykkende og emulgerende egenskaber

Klassisk fransk klassifikation af saucer:

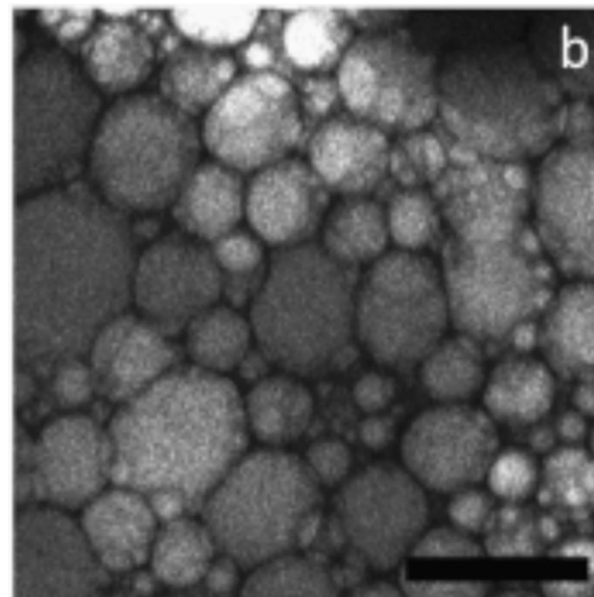
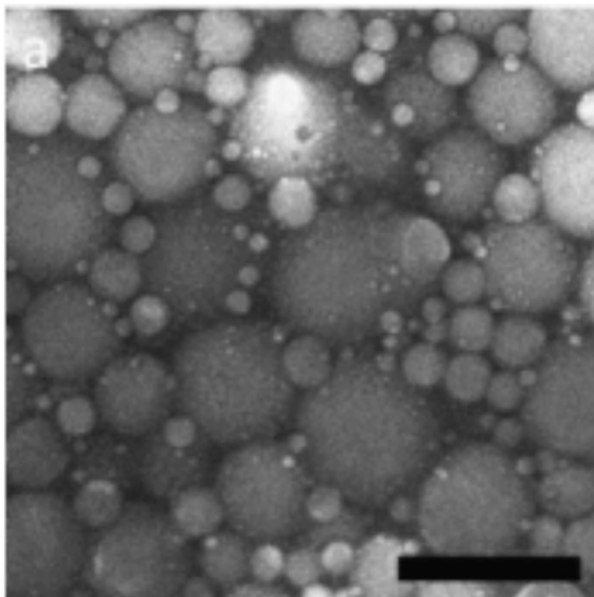
- Câreme – fire grundsuacer
- Escoffier's – Le guide culinaire (1921, 2011)
 - Revision af Câremes system
- Béchamel
- Espagnole
- Velouté
- Hollandaise (herunder mayonnaise)
 - Men mange måder at lave den på
- Tomatsauce



Tilberedningens betydning for forskellige typer af Hollandaise

Sabayon-Varmt Smør

- Langsom stråle
- Mindst blank
- Mindst glat
- Mindst fede

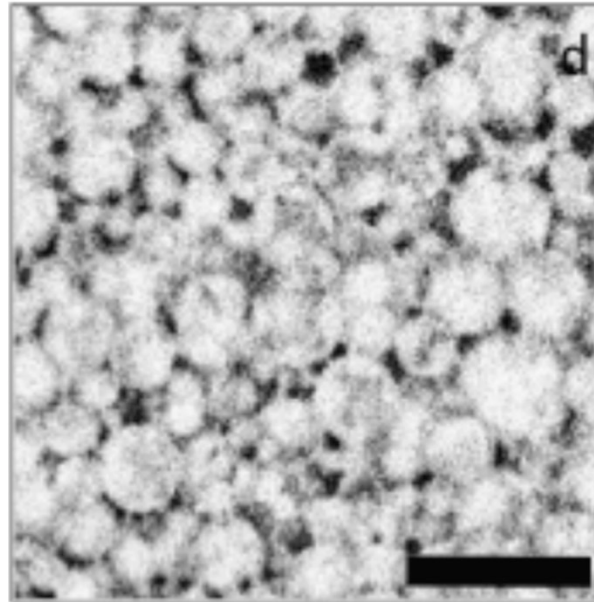
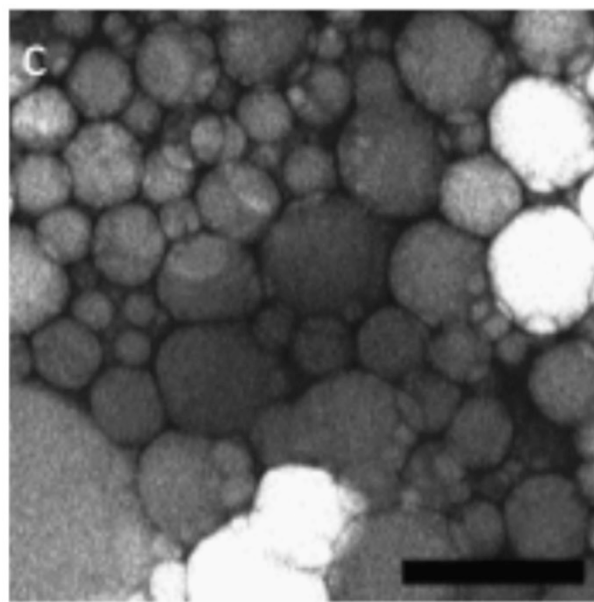


Sabayon Koldt Smør

- 30 g hver andet sek.
- Mindst fede

Escoffier

- Piskeris
- Mest variation i størrelse
- Mest blank
- Tykkest
- Mest fede



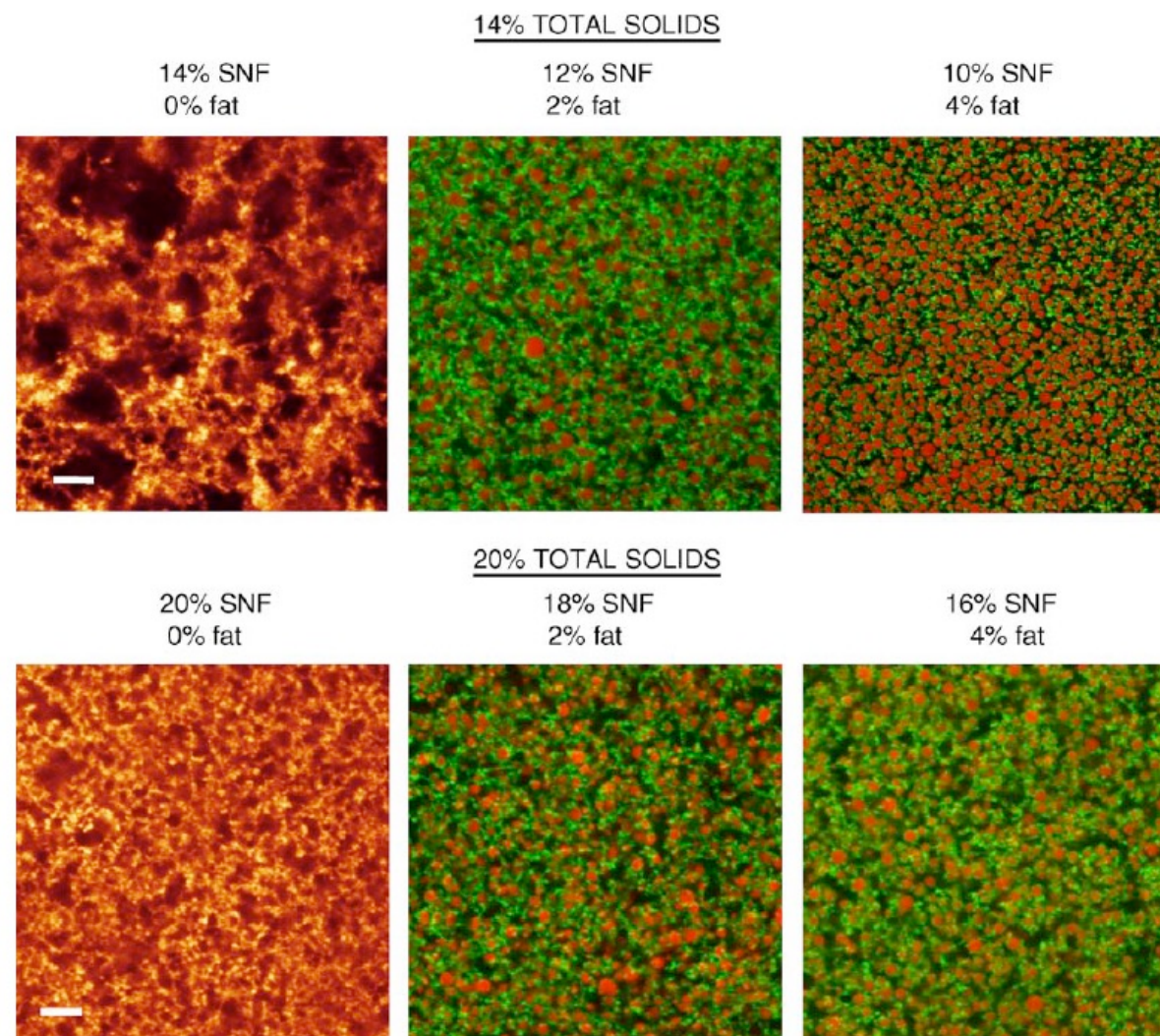
Carême

- Simuleret træske
- Mindst variation i størrelse
- Tyndest
- Mest fede

(fra Rognså et al., 2014)

Flere måder at "koge" på – denaturering med syre

- Syrnede mælk
- En hurtig yoghurt
- Nogle af de vandopløselige proteiner (caseiner) danner et halvfast netværk
- Kan være ret stærkt (set style yoghurt)
- Fedtet i opløsning er med til at forhindre netværksdannelsen



fra (Pereira *et al.* 2006)

Fig. 4. Confocal micrographs of acid milk gels at different levels of SNF (10–20%) where protein is replaced by fat (0–4%). Scale bar = 10 μ m.

Mayonnaise



Mayonnaise: o/v

Kold "sauce"

Emulgatorer

- Æggeblomme: Protein, Emulgatorer (fosfolipider) og vand
- Sennep: Smag, stabilisatorer, noget fedt og mere vand

Andre ingredienser

- Citronsaft/eddike: Mere vand og sænkning af pH
- Olie: Helst ikke for kraftigt smagende, flydende

Start med at blande de vandholdige dele

- Langsomt fyldes olien i – dispergeres med fysisk kraft (piskeris, hjulpisker, el-håndmixer, stavblender)

Klassiske og alternative anvendelser af mayonnaise

- Smøremiddel
 - På smørrebrødets top
 - I sandwich/burger
 - Dip til grønt, fritter og lignende
 - Dressing til salat
- Isolering/beskyttelse
 - Stegt fisk smurt med mayo forhindrer at de klistrer til grillen
- Opløsnings/rengøringsmiddel
 - Vandmærker på træ, oliekridt på tapet, stålpleje
- Kosmetisk
 - Hårpleje (balsam), til solskoldet hud

Lave Mayonnaise



Hver gruppe laver:

- En bunden opgave
 - En af tre forskellige opskrifter
- En fri opgave
 - Find på hvordan en mayonnaise I godt kan lide skal smage
- Rydder pænt op bagefter

Den store mayonnaisesmugning



Smag objektivt og subjektivt

Husk det er jeres mening der tæller – ikke om I svarer det samme som andre

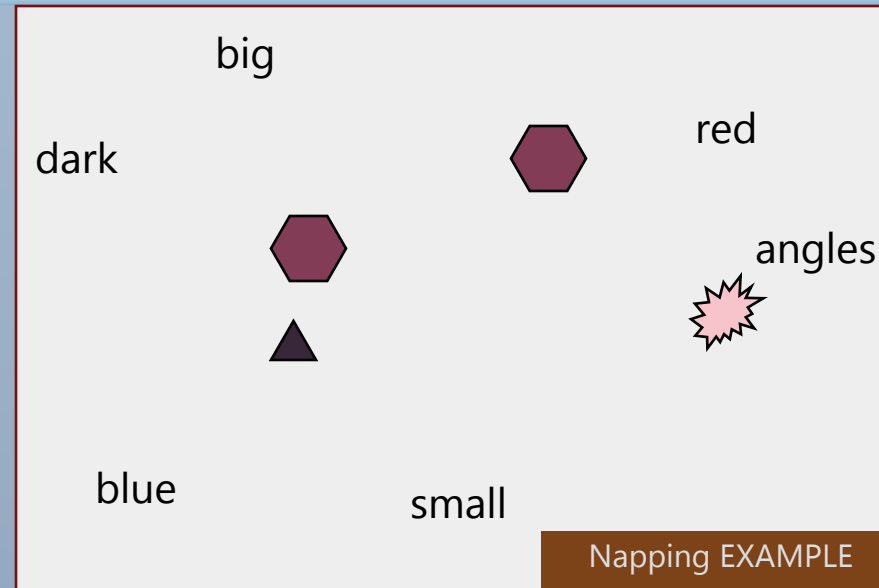
Brug spørgeskemaerne først

- Svar på hvor sur, fed og glat hver mayo er (objektivt)
- Svar også på hvor godt du kan lide hver (subjektivt)

Projicering af oplevelse ned på papir

- Hvilke er mest forskellige og hvilke er mest ens

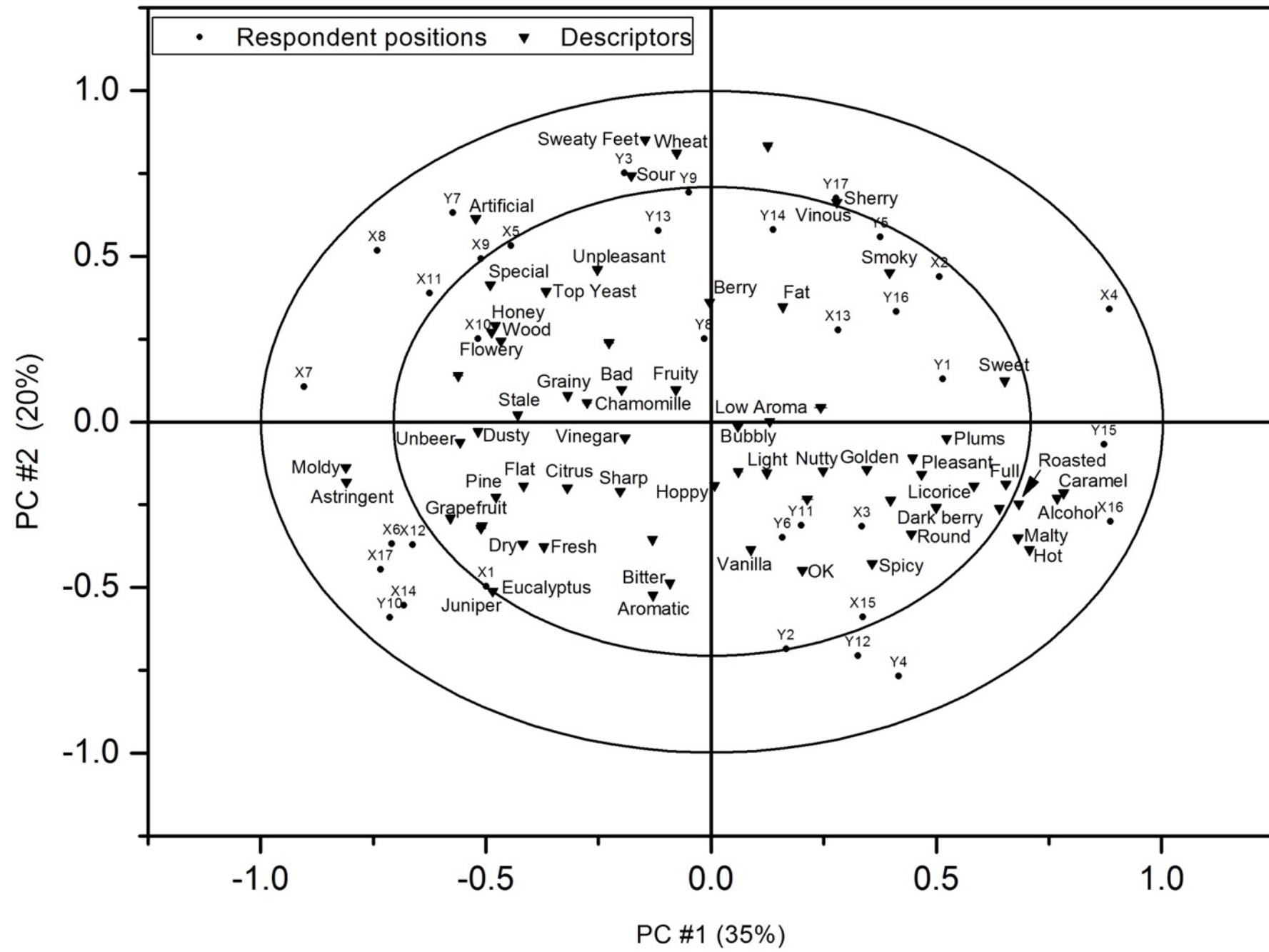
Projicering af smag – Projective Mapping



Data matrice og analyse

	J1		J2			J12			Descriptors from UFP
10 W I N E S	X	Y	X	Y		X	Y		Individual citations Cited (=1) or not (=0)

- Multivariat dataanalyse
 - Multipel Faktor Analyse
 - Principal komponent analyse



Smag og behag skal diskuteres

- Hvilke af de tre af de bundne I har smagt er mest forskellige fra de to andre?
 - Hvad er forskellen?
- Hvad var store hits blandt mayonnaiserne?
 - Hvad er det der er særligt godt ved dem?
- Hvilken mayonnaise smager dårligst?
 - Hvad er det der er særligt dårligt ved dem?

Meget mere om mad og smag



Referencer og videre læsning

- Belitz, H.-D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2001). *Food Chemistry. Food Chemistry* (4th ed., Vol. 73). Springer. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(01\)00187-X](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(01)00187-X)
- McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: the Science and Lore of the Kitchen* (2nd ed.). London: Hodder & Stoughton.
- Mouritsen, O. G. (2009). *Tang - grøntsager fra havet*. København: Nyt Nordisk Forlag. Retrieved from <http://www.gyldendal.dk/produkter/ole-g-mouritsen/tang-44682/indbundet-9788717040557>
- Pereira, R., Matia-Merino, L., Jones, V., & Singh, H. (2006). Influence of fat on the perceived texture of set acid milk gels: A sensory perspective. *Food Hydrocolloids*, 20(2–3 SPEC. ISS.), 305–313. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2005.01.009>
- Rognså, G. H., Rathe, M., Paulsen, M. T., Petersen, M. A., Brüggemann, D. A., Sivertsvik, M., & Risbo, J. (2014). Preparation methods influence gastronomical outcome of hollandaise sauce. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2(1), 32–45. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2014.05.003>