

استفاده از شربت ذرت حاوی فروکتوز در تولید سس مایونز

محصولاتی مانند سس مایونز و چاشنی سالاد در اصل امولسیون روغن در آب هستند. میزان و نوع شیرین کننده و روغن مورد استفاده در فرمولاسیون سس‌های سالاد نقش مهمی در گرانروی آن‌ها دارد. مقدار قند سس مایونز باید حدود 5٪ باشد و با توجه به درصد چربی بالای آن (70-85٪)، افزایش مقدار شیرین کننده بدون چسبندگی یا شنی شدن محصول ممکن نیست. ساکارز (شکر) شیرین کننده رایج مورد استفاده در فرمولاسیون سس مایونز می‌باشد. حذف کامل ساکارز از فرمولاسیون سس مایونز با استفاده از شربت ذرت حاوی فروکتوز 42٪ امکان پذیر می‌باشد. در ادامه یک نمونه فرمولاسیون سس مایونز با استفاده از شربت ذرت حاوی فروکتوز 42٪ ارائه می‌شود:

فرمولاسیون سس مایونز با استفاده از شربت ذرت حاوی فروکتوز

75٪	روغن نباتی
8٪	زرده تخم مرغ
3٪	سرکه
8/5٪	آب
5٪	شربت ذرت حاوی فروکتوز
	42٪
0/5٪	خردل
به مقدار مورد نیاز	نمک