



I Fabrication

La mayonnaise est une émulsion d'huile dans l'eau à base d'œuf. Une des recettes typiques est la suivante :

Huile	70-80 %
Œuf	10-11 %
Eau	8-10 %
Vinaigre	4 %
Sel	1 %
Sucre	1 %
Jus de citron	0,5 %
Épices (huiles essentielles)	0,5 %

I Processus

La fabrication de la mayonnaise peut se faire de façon discontinue ou continue, selon la production nécessaire.

INGRÉDIENTS

Utiliser 5 cuves contenant la quantité nécessaire des différents ingrédients.

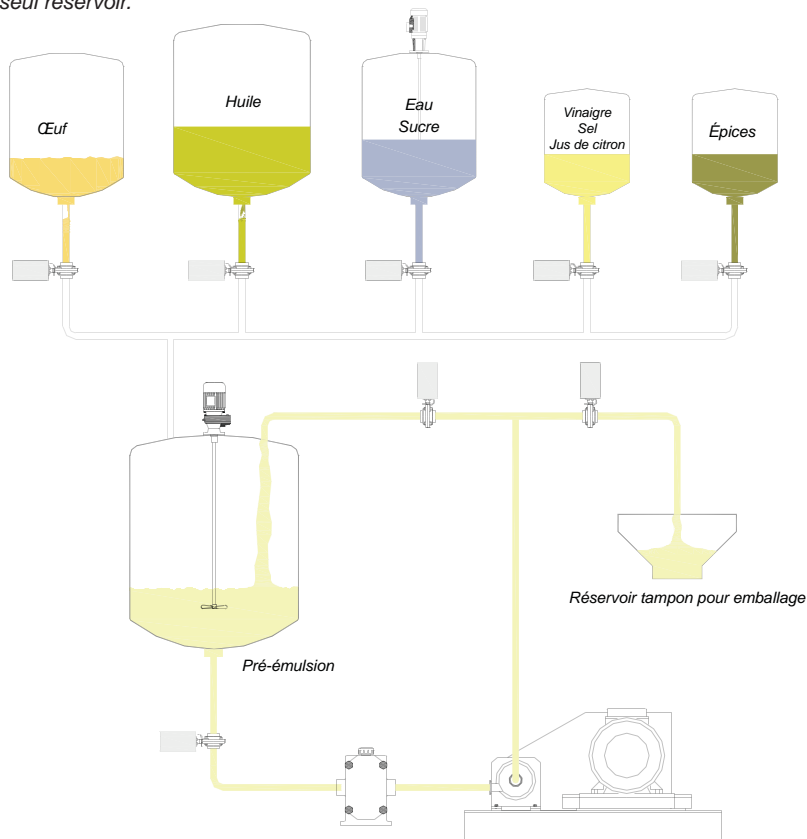
- 1- Huile. À basse température, si possible (7-8 °C).
- 2- Eau. Dans laquelle le sucre a été ajouté au préalable.
- 3- Vinaigre. Dans lequel le sel et le jus de citron ont été ajoutés au préalable.
- 4- Œuf. Doit être à une température d'environ 4 °C.
- 5- Épices.

Il est possible d'utiliser seulement 3 cuves pour faire la mayonnaise, mais il faut dissoudre les épices dans l'huile au préalable et déposer la phase aqueuse (eau + vinaigre) dans un seul réservoir.

Processus discontinu

Le processus discontinu convient parfaitement à la production en petite quantité atteignant environ 1 000 kg/h.

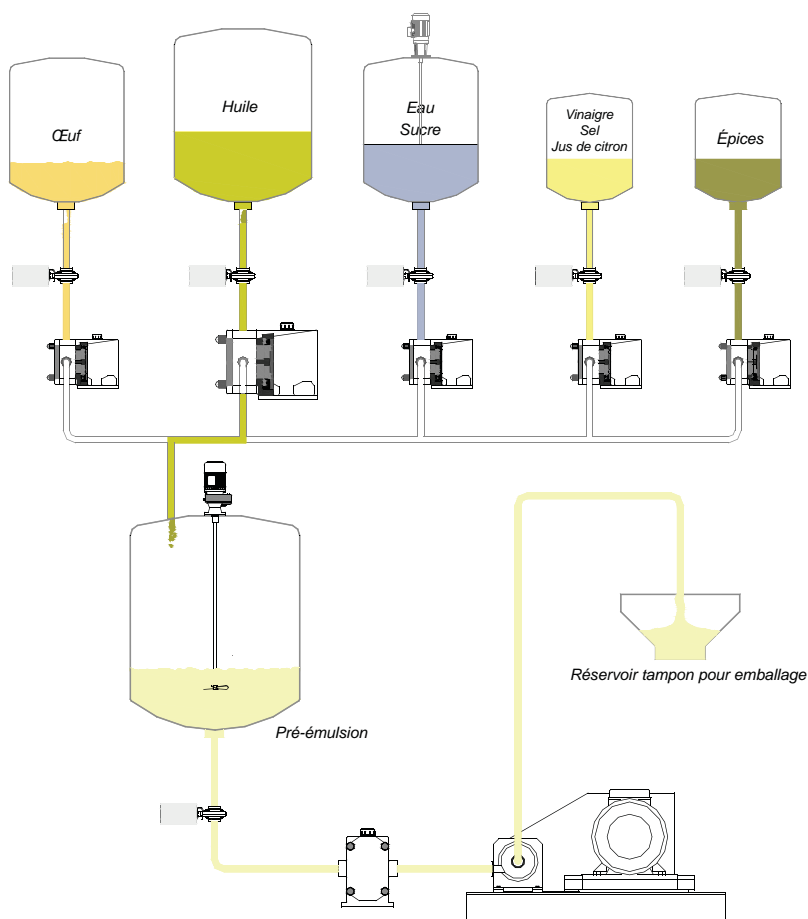
- Ajouter d'abord l'œuf dans le réservoir de mélange.
- Puis, ajouter le mélange eau-sucre.
- Mettre en marche l'agitateur du réservoir de mélange et verser l'huile peu à peu pour que la pré-émulsion se fasse.
- Ajouter le vinaigre contenant le sel dissous et le jus de citron.
- Lorsque la pré-émulsion est terminée, connecter la pompe et le mixeur, le produit recirculera jusqu'à obtenir de la mayonnaise.
- Lorsque la mayonnaise est faite, elle est



I Processus continu

Le processus continu convient parfaitement à la production en grande quantité à partir de 1 000 kg/h.

- Utiliser les mêmes cuves d'ingrédients.
- À l'aide de pompes doseuses, ajouter tous les ingrédients en même temps dans une cuve de prémélange, selon les proportions nécessaires.
- Le mélange est envoyé vers un mixeur en ligne, la mayonnaise se forme en un seul passage et est ensuite envoyée vers un réservoir tampon pour être emballée.



I Types de mayonnaise

Les ingrédients antérieurement cités sont utilisés pour la fabrication de la mayonnaise normale.

Sur le marché, il existe également la mayonnaise light dont la recette est la suivante :

Huile	20-30 %
Œuf	3-4 %
Eau	60-70 %
Amidon	4 %
Vinaigre	4 %
Sel	1 %
Sucre	1 %
Jus de citron	0,5 %
Épices (huiles essentielles)	0,5 %



Ce type de mayonnaise peut également être préparé au moyen d'un système discontinu ou d'un système en ligne, mais il faut d'abord mélanger l'eau avec l'amidon.

- Prendre un réservoir contenant de l'eau et y ajouter l'amidon à l'aide d'un mélangeur en ligne.
- Une pompe à lobes envoie l'amidon vers un échangeur tubulaire, là où il est chauffé jusqu'à 90 °C et refroidit à environ 10 °C dans une autre phase. Dans ce processus, l'amidon s'hydrate et le mélange devient alors fort visqueux.
- Le mélange de l'amidon est placé dans un réservoir à partir duquel sera préparée la mayonnaise.

Sur le marché, il est possible de trouver d'autres types de sauces à base de mayonnaise :

- . Sauce rose, dans laquelle sont ajoutées de la tomate et une liqueur comme le cognac.
- . Mayonnaise avec de l'huile d'olive, dans laquelle environ 1 % d'huile d'olive est ajouté.
- . Mayonnaise avec de l'ail ou autres condiments en poudre, ajoutés durant la phase aqueuse ou huileuse de la préparation de la sauce.

