

I Fabricación

La Mayonesa es una emulsión de agua con aceite y huevo. Una receta típica puede ser la siguiente:

Aceite	70-80 %
Huevo	10-11 %
Agua	8-10 %
Vinagre	4 %
Sal	1 %
Azúcar	1 %
Zumo de limón	0,5 %
Especias (aceites esenciales)	0,5 %

I Proceso

La fabricación de la mayonesa se puede hacer en batch o en continuo en función de la producción necesaria.

INGREDIENTES

Se tiene de disponer de 5 depósitos con las cantidades necesarias de los diferentes ingredientes.

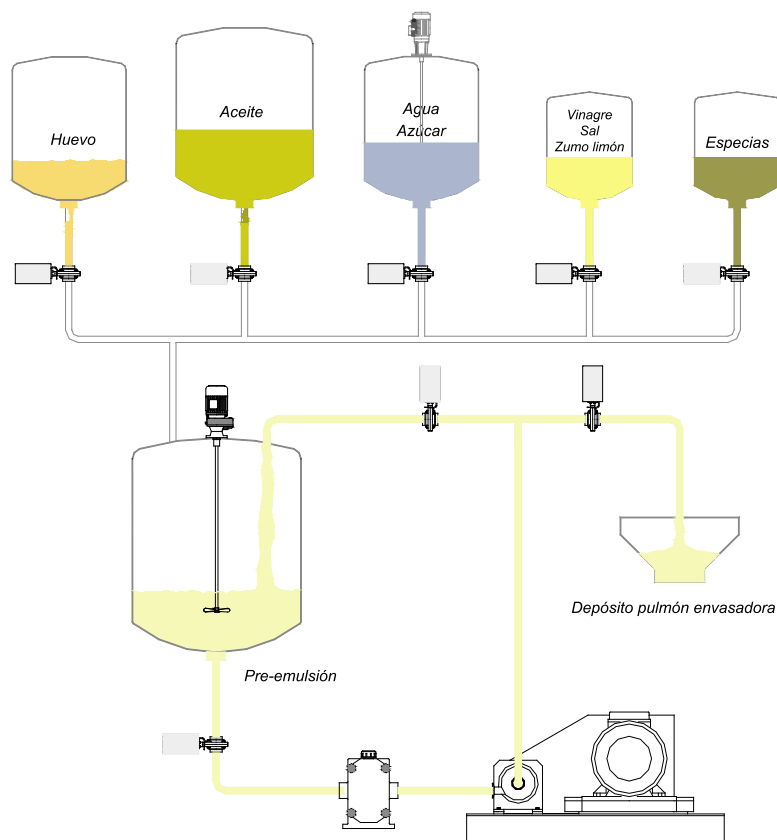
- 1- Aceite. A ser posible a una temperatura baja (7-8 °C)
- 2- Agua. Donde previamente se haya disuelto el azúcar
- 3- Vinagre. Donde previamente se haya disuelto la sal y el zumo de limón
- 4- Huevo. Va a estar a unos 4°C
- 5- Especies

Se puede hacer con solamente 3 tanques y disolver previamente las especias en el aceite y tener la fase acuosa en un solo depósito (agua + vinagre)

I Proceso en Batch

El proceso en batch es adecuado para producciones pequeñas de hasta unos 1000 kg/h

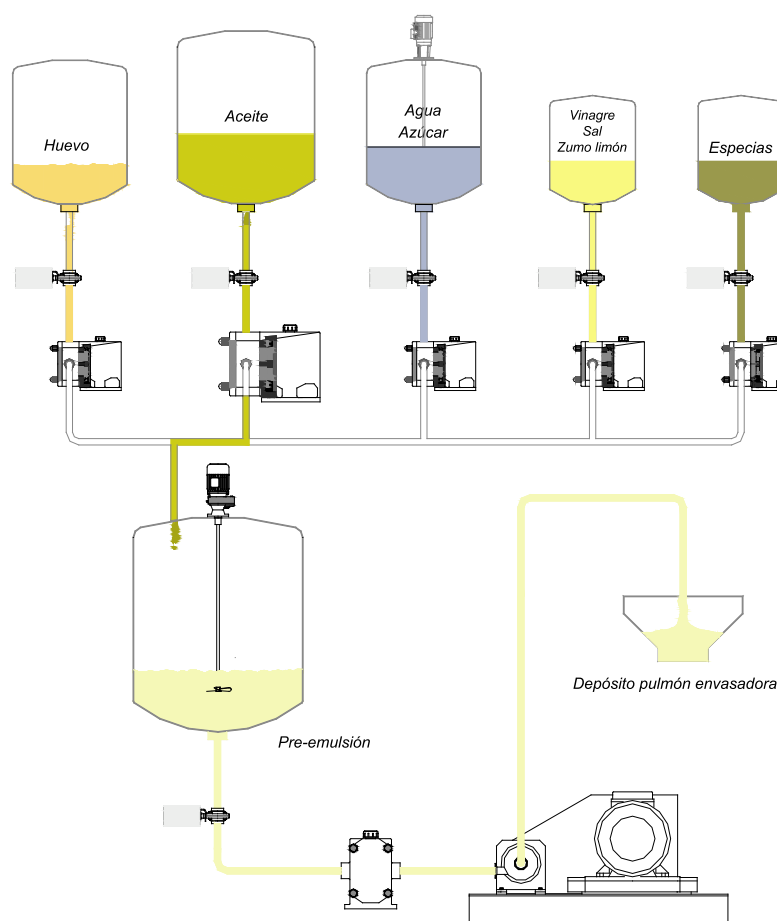
- Primero se añade el huevo en el depósito de mezcla.
- Seguidamente se añade el agua con el azúcar.
- Posteriormente se pone en marcha el agitador del depósito de mezcla y se va añadiendo el aceite poco a poco donde se va a realizar una pre-emulsión.
- Seguidamente se añade el vinagre donde previamente se ha disuelto la sal y el zumo de limón.
- Una vez realizada la pre-emulsión, se conecta la bomba y el mixer, recirculando el producto hasta obtener la mayonesa.
- Una vez preparada la mayonesa se bombea hasta un depósito pulmón y está lista para ser envasada.



I Proceso en continuo

El proceso en continuo es adecuado para producciones grandes a partir de 1000 kg/h

- Se parte de los mismos depósitos de ingredientes.
- Mediante unas bombas dosificadoras se van añadiendo al mismo tiempo los diferentes ingredientes a un tanque de premix en la proporción requerida.
- Se bombea la mezcla a través de un mixer In-line y con una sola pasada se forma la mayonesa y se envía a un depósito pulmón lista para ser envasada.



I Tipos de mayonesa

Los ingredientes anteriores son para la fabricación de una mayonesa normal. En el mercado también existe la mayonesa light que tiene la siguiente receta típica:

Aceite	20-30 %
Huevo	3-4 %
Agua	60-70 %
Almidón	4 %
Vinagre	4 %
Sal	1 %
Azúcar	1 %
Zumo de limón	0,5 %
Especias (aceites esenciales)	0,5 %



Este tipo de mayonesa también se puede preparar mediante un sistema batch o en línea, pero previamente se tiene que preparar la mezcla de agua con almidón.

- Se parte de un depósito con agua, y se dispersa el almidón mediante un Mezclador en línea.
- Con una bomba lobular se bombea el almidón a través de un intercambiador tubular, donde se calienta hasta unos 90° y en otra fase se enfría hasta unos 10°. En este proceso el almidón se hidrata cogiendo la mezcla una viscosidad importante.
- Se deposita la mezcla de almidón en un depósito, a partir del cual ya se va a preparar la mayonesa.

En el mercado también se pueden encontrar otro tipo de salsas basadas en la mayonesa:

- . Salsa rosa, donde se añade tomate y algún tipo de licor como coñac.
- . Mayonesa con aceite de oliva, en la cual se añade aproximadamente un 1% de aceite de oliva.
- . Mayonesa con ajo u otros condimentos, los cuales son añadidos en polvo en la fase acuosa u oleosa antes de la preparación de la misma.

