

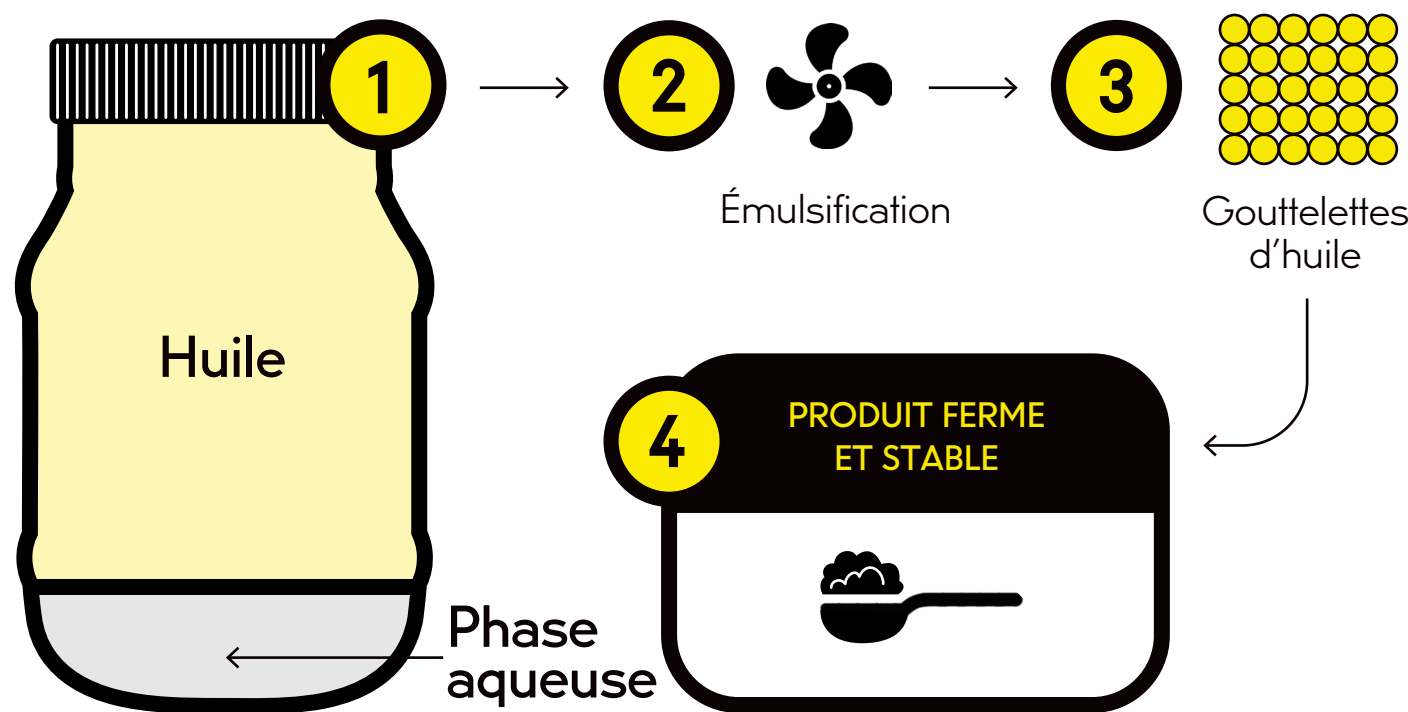
REPLACEMENT DE L'HUILE DANS UNE MAYONNAISE PAR UN INGRÉDIENT À BASE DE LÉGUMINEUSES

Quels sont les défis liés au remplacement de l'huile dans une mayonnaise ?

MAYONNAISE STANDARD



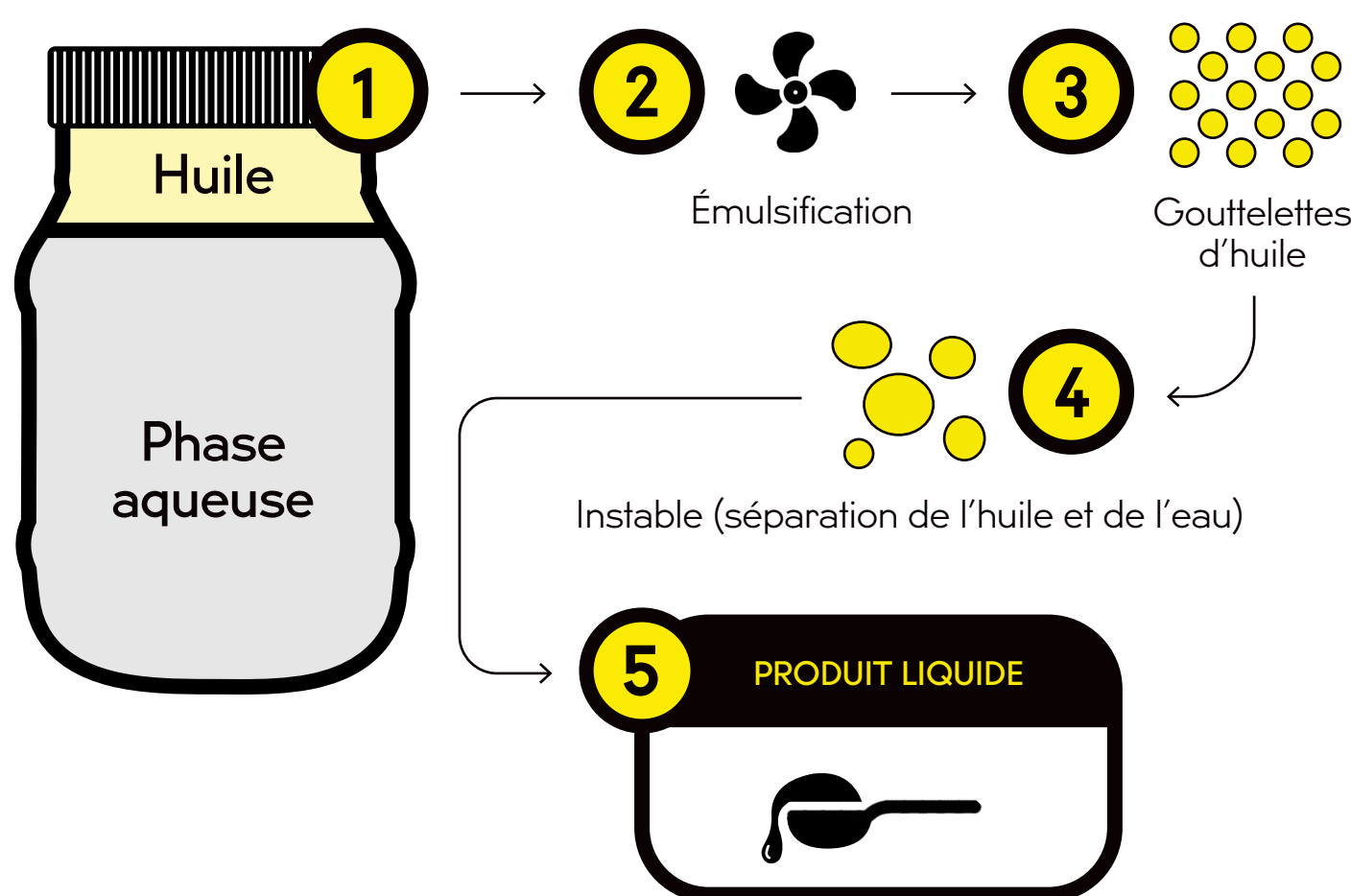
La texture et la stabilité de la mayonnaise sont expliquées par un réseau compact de gouttelettes d'huile.



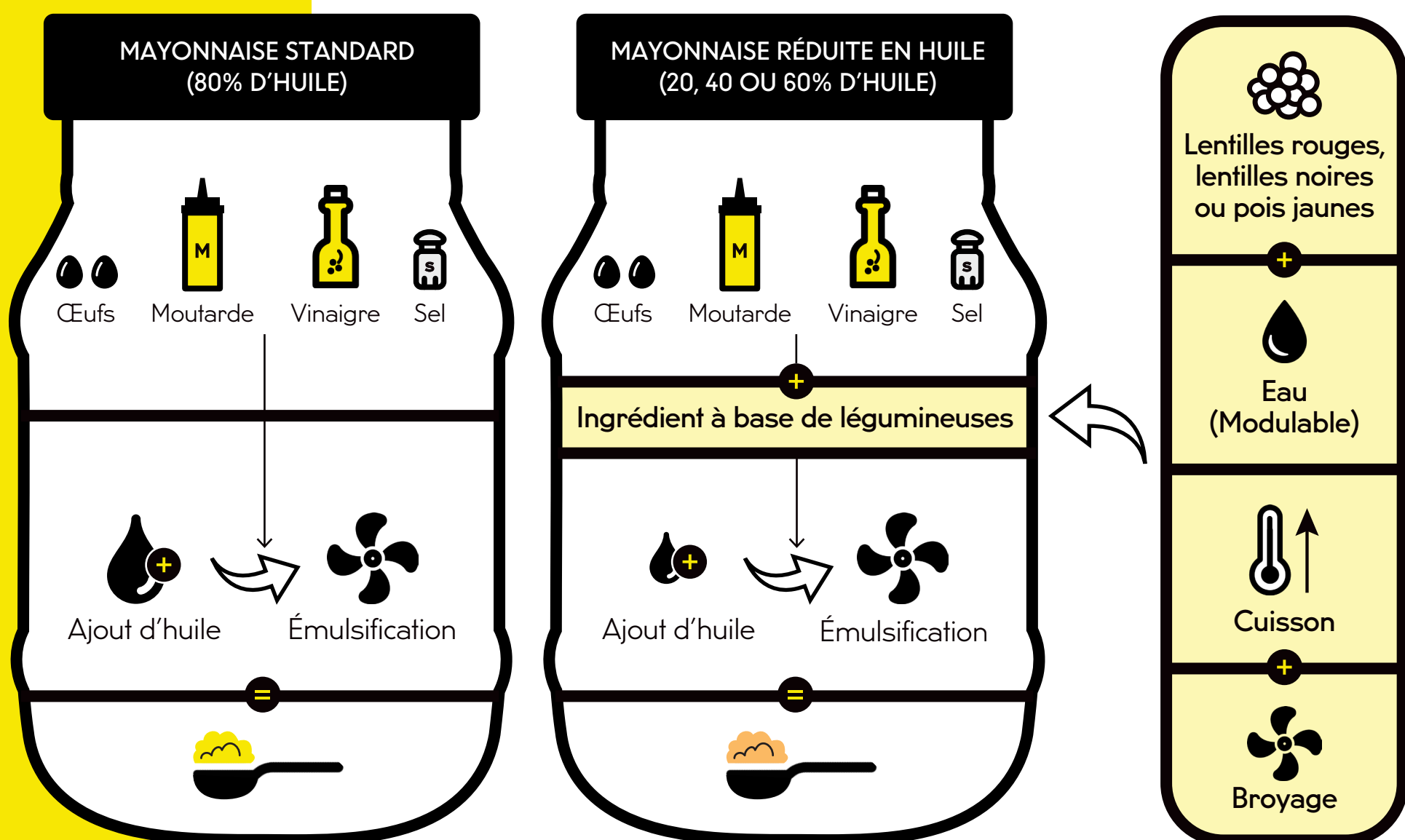
MAYONNAISE RÉDUITE EN HUILE



Lorsque qu'il y a moins d'huile, le réseau de gouttelettes est moins dense et moins stable.



Comment utiliser l'ingrédient à base de légumineuses en remplacement de l'huile

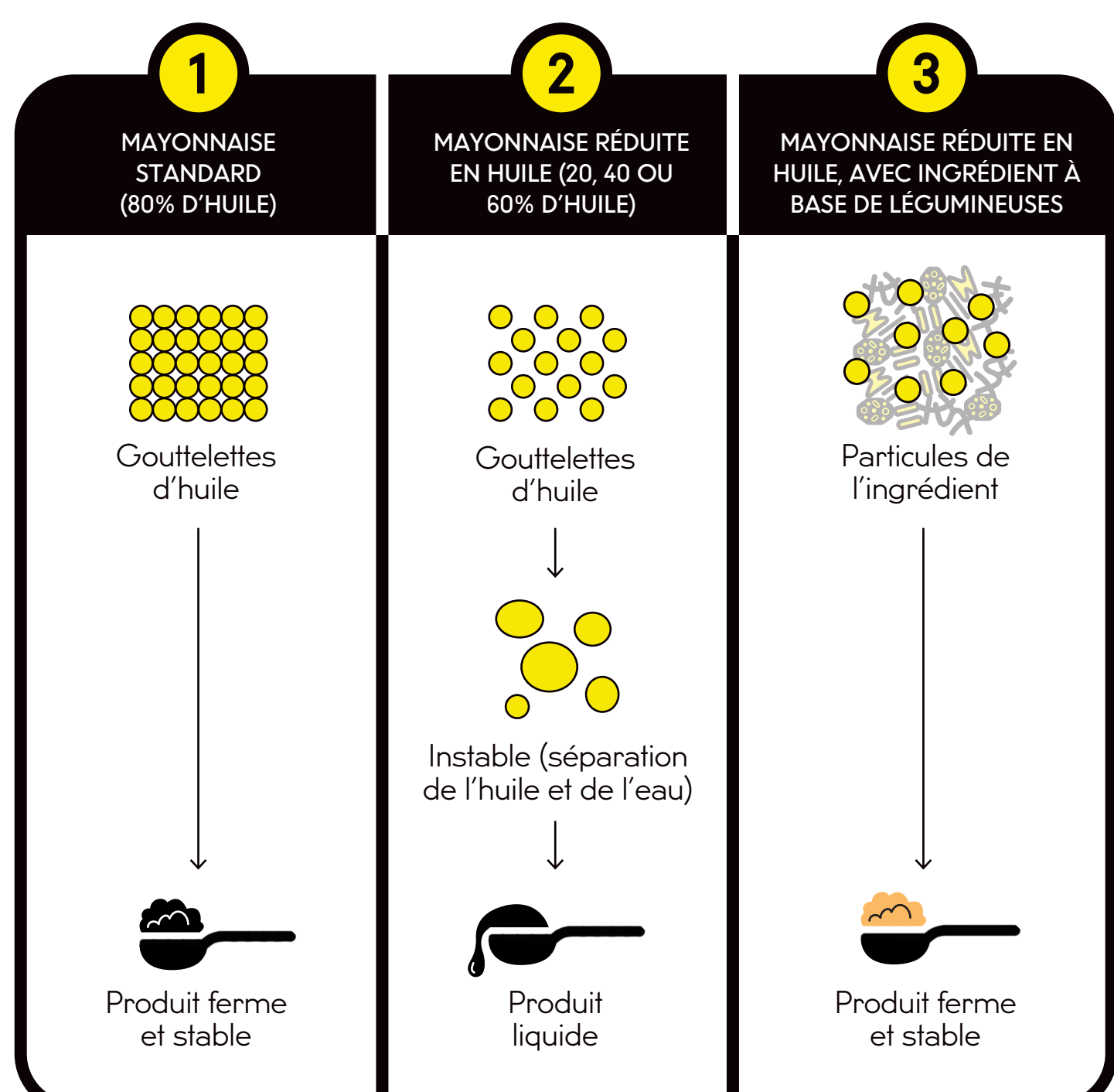


Rôle de l'ingrédient pour remplacer l'huile dans une mayonnaise

REPLACEMENT D'HUILE PAR L'INGRÉDIENT À BASE DE LÉGUMINEUSES



Les particules de l'ingrédient à base de légumineuses forment un réseau compact autour des gouttelettes d'huile, ce qui stabilise la mayonnaise et contribue à obtenir une texture se rapprochant de la mayonnaise standard.



Positionnement des mayonnaises basé sur les similitudes et les différences sensorielles

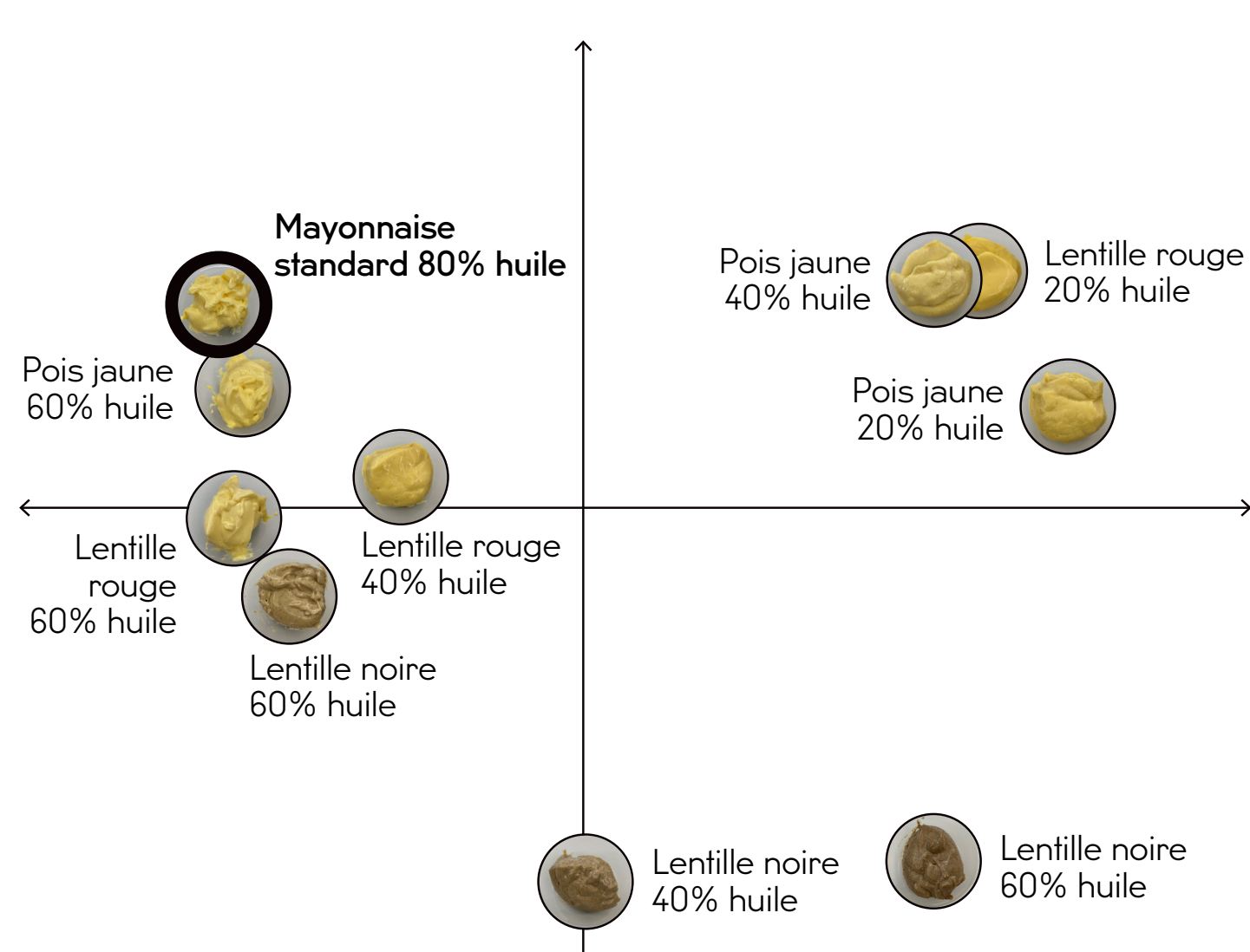


Les mayonnaises ont été dégustées à l'aveugle par des professionnel(le)s en cuisine.

Plus les mayonnaises sont proches sur le graphique, plus elles sont jugées sensoriellement similaires.

Plus les mayonnaises sont éloignées sur le graphique, plus elles sont jugées sensoriellement différentes.

Cette carte représente la mise en commun des réponses individuelles des participant(e)s.



- Un ingrédient à base de légumineuses (lentilles rouges, lentilles noires ou pois jaunes) permet de remplacer une partie de l'huile dans une mayonnaise.
- Varier le choix de légumineuses pour l'ingrédient permet d'élargir la diversité sensorielle des mayonnaises préparées.
- Plusieurs leviers (teneur en eau, type de légumineuses) permettent de moduler les propriétés de l'ingrédient dans une émulsion.

Pour en savoir plus, visionner la capsule vidéo

GastronomiQc
Lab

Recherche menée par

Auriane Feroussier^{1,2,3}, étudiante au doctorat
Véronique Perreault^{1,3,4}, professeure-chercheuse
Sylvie Turgeon^{1,2,3}, professeure titulaire

Avec la participation de

Guillaume Morin^{1,2,3}, étudiant au doctorat

¹GastronomiQc Lab,

²Département des sciences des aliments, Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, département des sciences des aliments et l'alimentation, département des sciences des aliments et l'alimentation, Université Laval,

³Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF),

⁴Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ).