

チョコレートのブルーム現象について

これからバレンタインデーにかけては、チョコレートが最も売れる時期です。

みなさんは、チョコレートを食べようと思ったら白く変色していて不安に感じられた経験はありませんか？

●チョコレートが白くなるのは？

これは、高い温度の影響を受けて、「ブルーム現象」が発生したことによるものです。ブルーム現象とは、チョコレートに含まれるココアバターが高い温度により表面に浮き出して、冷えて固まると白く粉のように見える現象のことです。

チョコレートはココアバターという脂肪分がたくさん含まれています。このココアバターは28℃前後で溶けはじめ、さらに温度が高くなると、分離してチョコレートの表面に浮き出てきます。これが冷えて固まると、ブルームになるのです。ブルーム現象の起きたチョコレートは食べても害はありませんが、見た目も悪く、チョコレート本来のおいしさが失われています。また、ブルーム現象の起きたチョコレートは、風味だけでなく食感も異なって感じられます。

●ブルーム現象を防ぐには

チョコレートは熱に対してデリケートなお菓子です。夏場はもちろんのこと、冬場でも暖房器具などを使用することが多く、保管状態によってはチョコレートが柔らかくなり、その後室内が冷え込んだりすると、ブルーム現象が発生する恐れがありますので、保管場所には気を付けたいものです。

- ①直射日光に当てないでください
- ②暖房のききすぎた部屋に置かないでください
- ③火のそばやストーブ、ヒーターなどのそばに置かないでください

※高温で一度柔らかくなったチョコレートを冷蔵庫に入れると、ブルーム現象が起きることがあります。



○豆知識

ブルームとは、「花が咲く」「蠟粉(ろうふん)」という意味の単語「bloom」が由来だそうです。

チョコレートに白い粉が付いたように見えるので、カビと間違えられることもありますが、チョコレートは水分が少ないので、カビが発生することはまずありません。

ブルーム現象はチョコレートだけでなく、カレールーやココア、脂質の多いクッキーなどに発生することがあります。

東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



2018年
1月1週特配
(1号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

