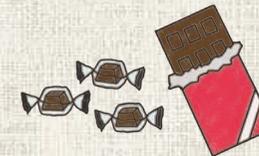


こんな声がありました!

チョコレートに謎の白い粉が!? 「ブルーム現象のお話」



ママ!
チョコレート食べようと思ったら何か白いものがついてるよ。



Question.

あらあら、チョコレートが白くなっているのには理由があるんだけどなぜかわかる?



答えは **2**

高い温度の影響を受けて、「ブルーム現象」が起きているからじゃよ。

ブルーム現象とは、チョコレートに含まれているカカオバターが高い温度(28℃前後で溶け始めます)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。**(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。)



POINT

溶かさぬよう、保管場所には気をつけましょう!

チョコレートは熱に対してデリケートなお菓子です。「ブルーム現象」を起こさぬよう、保管場所には気を付けましょう。

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

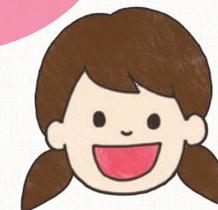
※夏場に高温で柔らかくなったチョコレートを冷蔵庫に入ると、ブルーム現象が起きることがあります。

豆知識

ブルーム現象はこんなところでも…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」が由来です。チョコレートに白い粉がつ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、カレーやココア、脂質の多いクッキーなどでも起きることがあります。



おいしいチョコレートが食べられるようちゃんと冷蔵庫に入れておこうっと!



冷やしすぎてチョコのつららができちゃったのかな～

