

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」



co-op

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だかわかる?



- 1 チョコレートが凍ってしまったから
- 2 チョコレートが一度溶けてしまったから
- 3 チョコレートにカビがはえたから

あたたかいところにおいてあったから、カビがはえちゃったのかな?



答えは 2

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、**チョコレート本来のおいしさが失われており、風味や食感も異なって感じられます。**



## POINT 保管場所に気をつけましょう!

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」を起こさないよう、保管場所には気をつけましょう。

- 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れると、ブルーム現象が起きることがあります。



あたたかいところにおかないようにしましょうっ!



## 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。

