

こんな声がありました！

# はちみつが白くにごっているんだけど…。「はちみつの結晶化のお話」



CO-OP



久しぶりにはちみつを使おうと思ったら、白くにごって固まったのよ…。

そうそう、うちでも白くにごったことがあったわ。



これってもう使えないのかしらね～。

う～ん、もったいないな…。



これは「結晶化」が起きているのだよ。湯せんで戻せば、使えるようになるのじゃ。

はちみつは少ない水分の中に、主成分の糖が無理に溶け込んだ飽和状態になっています(約80gの糖分が約20gの水分に溶けている状態です)。そのため、糖が時間とともにはちみつに含まれる気泡や花粉などを核として結晶となり析出していきます。一度結晶化が始まると、さらに結晶化がすすみやすくなります。結晶は、はちみつの性質によるもので、結晶化しても品質には問題ありません。

POINT

特に寒い時期の保存場所には要注意！！

結晶の発生は気温など環境によって違いがあります。最も結晶化しやすい温度は約13～14℃といわれており、一般に冬季になりやすいのですが、夏でも起こります。また温度変化を受けたり、振動や物理的な刺激を受けたりすると結晶化が起きやすくなります。



なるほど！  
保存場所と温度に  
気をつけなくちゃ！



## 豆知識

「結晶化」って戻すにはどうすればよいの？

- ① 水を張った鍋に、結晶化したはちみつを容器のまま入れます。このとき、容器のふたは取り、水面ははちみつの量より少し下になるようにします。
- ② 鍋を火にかけ、50～60℃くらいのお湯の中で、はちみつをかきまぜながら結晶を溶かします。加熱しすぎると、はちみつは成分が変化したり、味が変わったりするので、お湯が熱くなりすぎないように注意してください。
- ③ 結晶が完全に溶けたらお湯から出し、自然に冷まします。

