



「ブルーム現象」によってできた脂肪分の結晶です

「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温で溶けて表面に浮き出し、冷えて固まった際に白い粉がついたように見える現象です。カビと間違えられることもあります。チョコレートは水分が少ないため、カビが発生することはありません。食べても問題はありませんが、チョコレート本来の美味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。

「ブルーム現象」を防ぐために…

カカオバターは28℃前後で溶け始めます。以下のポイントに注意し、冷暗所で保管しましょう。

- ポイント**
- 高温・多湿を避け、直射日光にあてない
 - 暖房の効きすぎた部屋に置かない
 - 火のそばやストーブ、ヒーターなどのそばに置かない



豆知識 他食品でも

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でも起こることがあります。



ブルーム現象の由来は「花が咲く」「蠟粉(ろうふん)」という意味の単語「bloom」から



実際に安全政策部に寄せられた質問にお答えします!

組合員さんの声 Q & A



Q1 さつまいもの一部が黒くて気持ち悪い…。これは何?



A1 『ヤラピン』と呼ばれる成分です。

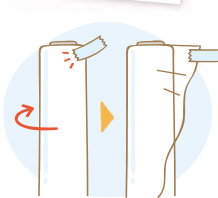
「ヤラピン」とはさつまいもに含まれている栄養成分で、切り口や葉・茎から出た乳液(ヤラピン)が、空気に触れることで酸化し、黒ずんで固まったものです。食べても問題はありませんが、気になる場合は取り除いてお召し上がりください。

Q2 ラップの端をうまく引き出すことができずぐちゃぐちゃに…。何かいい方法はないの?



A2 セロハンテープを使うと簡単に引き出すことができます。

本体をまわしながらラップの隅をセロハンテープで軽くペタペタと触れていき、端を見つけたらゆっくりと引き出してください。このとき、爪や刃物でひっかいてキズをつけてしまうと、ラップがさらにくっつき、引き出しにくくなりますので、ご注意ください。



Q3 飲み残したペットボトルのお茶を部屋に置いておいたら、数日後に白く濁ったものがフワフワと浮いていた。これは何? 寒い時期でも品質に影響はあるの?



A3 白く濁ったものの正体は、カビです。

寒い時期でも油断は禁物!



一度開封してしまうと空気中の微生物、カビなどの影響を受けてしまいます。保存温度などによって差はありますが、微生物やカビの増殖、品質の劣化を避けることはできません。開封後は季節を問わず冷蔵庫に保存し、なるべく早くお召し上がりください。

今月の安全確認報告はホームページで確認できます



ホームページアドレス▶ <http://www.coop-hokuriku.net>

クイズに答えてポイントをもらおう!!

? あんあんクイズ

新しい制度(食品表示法)に基づく表示の見極めポイントで正しいのはどれでしょう?

- ① 栄養成分表示に「ナトリウム」の項目がある
- ② 栄養成分表示に「食塩相当量」の項目がある
- ③ 栄養成分表示がない

みなさんのご応募お待ちしております!



前回(12月号)のクイズ

Q. ノロウイルスの活性を失わせる加熱調理の正しい温度・時間はどれでしょう?
A. ③ 中心温度 85~90℃で90秒以上

正解者の中から**抽選で20名様に500ポイント**を進呈します。当選の有無につきましては、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

応募締切 2019年2月28日(木) (当日消印有効)

応募方法 官製はがきもしくはパソコンや携帯電話から応募できます。

※お預かりした組合員個人情報、あんあんクイズ、その他ご本人への通知でご利用させていただきます。

はがきでのご応募の場合

①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名 ⑤電話番号 ⑥ご所属の生協(富山県生協・コープいしかわ・福井県民生協)を明記して下記の宛て先までお送りください。

宛て先 〒920-0362 金沢市古府2丁目188番地
コープ北陸事業連合 安全政策部「あんあんクイズ」係

パソコンや携帯電話からのご応募の場合

ホームページの応募フォームから必要事項を入力してご応募ください。

ホームページ http://www.coop-hokuriku.net/quiz_anan.html

携帯電話からのご応募はこちら▶

