

チョコレートのブルーム・編

販売店様へのお願い

チョコレートのお問い合わせの多くは、ブルーム現象によるものです。ブルームの発生防止のため、次の点にお気をつけください。

- ①温度管理の行き届いた仕入れ先から仕入れてください。
- ②製品ごとに保存方法をご確認の上、温度の低い、乾燥した場所に保管してください。
- ③保管、陳列には直射日光をおさけください。
- ④万一、店頭でブルームの商品があった場合は、保管状態をご確認ください。

★お客様からブルームのお問い合わせがあった場合は、本リーフレットをお役立てください。



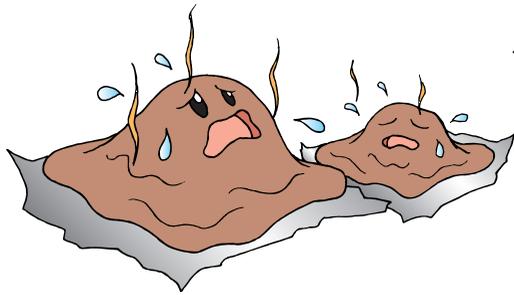
BETTER BUSINESS
日本菓子BB協会

お菓子に関連する企業が、お客様との「対話と心のふれあい」を目的に、1971年に設立した協会です。

お菓子に関する問題について、「お客様」と「企業」と「行政」の接点に立ち、公正にお応えする活動を行っています。

〒105-0004 東京都港区新橋6-9-5 JBビルディング
協力：日本チョコレート・ココア協会





■チョコレートのブルーム現象とは？

“さあ食べよう”とチョコレート装箱から出してみたら、表面が白く粉をふいたようになっていた……。これがチョコレートの「ブルーム現象」です。

■ブルーム現象はどうしておきるの？

チョコレートのブルーム現象はどうしておきるのでしょうか。

チョコレートには、ココアバターという油脂がたくさん含まれています。このココアバターは28℃前後で溶けはじめる性質をもっています。

高温の環境下におかれるとチョコレートの中のココアバターが溶け、表面に浮き出てきます。これが冷えて固まると、白く見えるブルームになります。

このブルーム現象はチョコレートの新しい古いに関係なく、高温から低温への温度変化によって発生します。

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。

油脂分が表面に浮き出てブルームのおきたチョコレートは、本来のおいしさ（風味や食感など）が失われますが、召し上がってもお体への影響はありません。

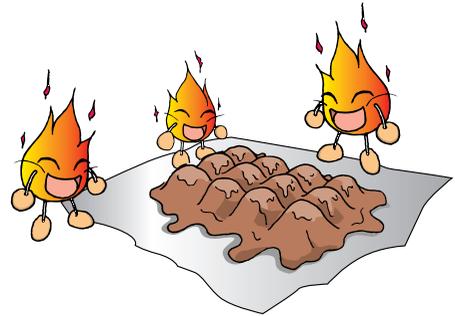
ところで、英語の「bloom」は「花」という意味のほか、「植物の果実や葉にふく白い粉」という意味にも使われます。チョコレートのブルームは、こちらの意味からつけられたものでしょう。



■チョコレートをおいしい状態でお召し上がりいただくために

チョコレートは熱に対してとてもデリケートなお菓子です。製造工程ではチョコレートに含まれるココアバターを、安定した結晶にするテンパリング（温度調節）や、一定の温度と湿度の中である期間保管するエージング（熟成）などを行って、ブルームが起きないように工夫しています。また、流通段階でも保管には細心の注意が払われています。チョコレートの製品ごとに定められた保存温度以上にならない様、次の点にご注意ください。

- 保管状態のよいお店でお買い求めください
- 直射日光に当てないでください
- ストーブなどの火のそばや、熱源となるもののそばにおかないでください
- 暖房のききすぎた部屋におかないでください
- 急激な温度変化となる保存はおさげてください
- ・高温下で柔らかくなったチョコレートを冷蔵庫に入れると、高温から低温への温度変化によりブルーム現象がおきることがあります。
- ・また、チョコレートを冷蔵庫から急に暖かい所におくと、急激な温度変化などによって表面に細かな水滴がつくことがあります。その水滴にチョコレートの中に含まれる砂糖が溶け出し、その後、水分が蒸発することで、砂糖が再結晶して白く見える場合があります。（シュガーブルーム）



*さらに、チョコレートが高温におかれ、急激な温度変化にさらされ、時間が経過しますと、ポロポロになったり、粉化した状態になることがあります。車の中では季節にかかわらず高温になる場合がありますので、お気をつけください。

*お菓子は密閉できる容器に入れて、直射日光の当たらない、涼しい乾燥した所に保管しましょう。