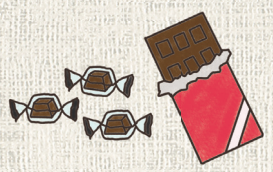
こんな声がありました！

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。

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」「蝋粉（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、カレールーやココア、脂質の多いクッキーなどでも起きることがあります。

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
しようっと！

キーワード　チョコレート　ココア　カレー　変色　白　ひび

管理番号 No.1809-05