

商品情報はホームページで  
美味しうちよー

1 食べてみて〜しよ!

2 Pでも、どんな材料で作られて  
いるのかしら?

3 コープファミリーに掲載している  
商品の原材料名や栄養成分などの  
情報を確認できるよ!

4 トップ画面にある  
このボタンから商品名などを  
入力して検索してね

検索にするわ!

コープファミリー  
商品情報検索


## 組合員さんの声 Q & A

実際に安全政策部に寄せられた質問にお答えします!

**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ベタベタと触れていき、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。



コープ北陸より安全・安心 情報をお届け

# あんあんニュース

ANAN NEWS  
vol.60-後編

制作:食品安全推進委員会 監修:コープ北陸事業連合

コープ北陸は、富山・石川・福井の3生協で取扱う商品を企画する事業連合です。商品の仕入れや仕分けなどの事業機能を協働し3生協の力を結集することで、より安全・安心で、より安い商品の供給をめざしています。取扱い商品の安全確認業務も担っています。

食品安全推進委員会とは  
組合員、字通り、役員からなる委員会です。  
コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、  
対応が適切かなどの監査を行っています。

## なるほどザ商品

こんな声がありました!  
チョコレートに  
白い粉が  
ついてます…

## 白い粉の正体は?



もしかしてカビ?

### 「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が、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 他の食品でも

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

