



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

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調し、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。

ANAN NEWS  
vol.60 後編

食品安全推進委員会とは  
組合員、学識者、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と行われているか、  
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  
ついています…

## 白い粉の正体は?



### 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。

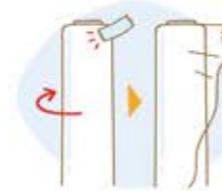
「ヤラピン」とはさつまいもに含まれている栄養成分で、切り口や葉・茎から出た乳液(ヤラピン)が、空気に触れることで酸化し、黒ずんで固まったものです。食べても問題はありませんが、気になる場合は取り除いてお召し上がりください。

**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ペタペタと触れていく、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。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。



### 「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°C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。

- 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」  
「蝶粉(ろうぶん)」という意味の単語  
「bloom」から

