

こんな声がありました！

はちみつが白くにごっているんだけど…。「はちみつの結晶化のお話」



CO-OP



久しぶりにはちみつを使おうと思ったら、白くにごって固まっていたのよ…。

そうそう、うちでも白くにごったことがあったわ。



これってもう使えないのかしらね…。

うーん、もったいないな…。



これは「結晶化」が起きているのだよ。湯せんで戻せば、使えるようになるのじゃ。

はちみつは少ない水分の中に、主成分の糖が無理に溶け込んだ飽和状態になっています(約80gの糖分が約20gの水分に溶けている状態です)。そのため、時間とともににはちみつに含まれる気泡や花粉などを核として糖が結晶となり析出していきます。一度結晶化がはじまると、さらに結晶化がすすみやすくなります。結晶は、はちみつの性質によるもので、結晶化しても品質には問題ありません。

POINT

特に寒い時期の保存場所には要注意！！

結晶の発生は気温など環境によって違いがあります。最も結晶化しやすい温度は13～14℃といわれており、一般に冬になりやすいのですが、夏でも起こります。また温度変化を受けたり、振動や物理的な刺激を受けたりすると結晶化が起きやすくなります。



なるほど！保存場所と温度に気をつけなくちゃ！



豆知識

「結晶化」って戻すにはどうすればよいの？

- ① 水を通った瓶に、結晶化したはちみつを容器の半分入れます。このとき、容器のふたは取り、水室ははちみつの量より少し下になるようにします。
- ② 瓶を火にかき、50～60℃ぐらいのお湯の中で、はちみつをかきまぜながら結晶を溶かします。加熱しすぎると、はちみつは成分が変化したり、味が変わったりするので、お湯が熱くなりすぎないように注意してください。
- ③ 結晶が残っていると再結晶しやすいので完全に溶かしてください。結晶が完全に溶けたらお湯から出し、自然に冷まします。再結晶が完全に溶けるまでの時間は、はちみつの量によりますが、30分～1時間ぐらいかかります。



キーワード

はちみつ 蜂蜜 結晶化 白くにごる 品質 保存 温度

管理番号 No.2202-04