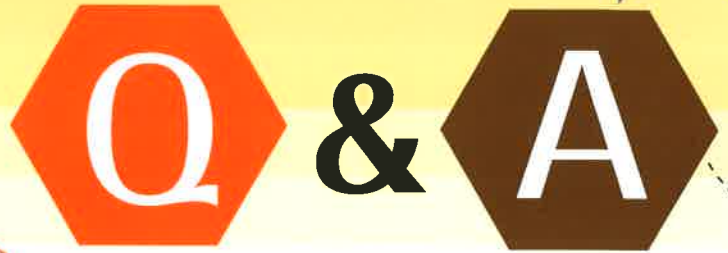


はちみつに関する



なんでも



はちみつの結晶化

■結晶することがありますが、もちろん安全です。

白く固まってしまうことをはちみつの結晶といいます。気温が低くなるとはちみつの中に白い粒々が見られます。これが結晶の始まりで、初期の結晶の形はさまざまで、カビのように見えることもあります。また、結晶速度も花の種類によってまちまちで、結晶しにくいものもあります。結晶は、はちみつ本来の特性であり、品質や栄養価の変化や変質ではありませんので安心してお召し上がりください。



結晶前



結晶初期



結晶後



■こんな時はちみつは結晶しやすくなります…

はちみつの中の天然ブドウ糖が果糖より多い場合
外気温が15～16℃以下になった場合
はちみつに気泡があり、振動などが加わった場合
置き場所の室温や日射の関係で結晶がおこることも

■結晶したはちみつの溶かし方

鍋に50～60℃のお湯を用意します。フタを取ったビンを入れます。スプーンや菜箸で砕くようにしてかき混ぜます。結晶具合によりますが、30分から1時間程度で元の状態に戻ります。

■結晶の経時変化



水谷養蜂園

SINCE 1912

Q フタがかたくて開けにくいときは？

A ビンの破損に注意しながら、フタの周囲を軽くたたき、湿った布やゴム手袋でねじってください。それでも開かないときは、ビンをさかさにし、フタの部分を熱湯に1分程ひたして温めてからねじってください。



Q はちみつは腐りますか？

A はちみつは腐ることはありませんので冷蔵庫に入れる必要はありません。常温で保存してください。

Q 開封後はいつまでに、またどのように保存すればいいですか？

A 開封後も賞味期限を目安にお召し上がりいただくことをおすすめしております。ただ賞味期限は美味しさの目安であってはちみつは腐りません。しかし時間の経過とともに風味が落ちたり色味が濃くなります。開封後はしっかりとフタをして中に異物が入らないようにご注意ください。夏場でも常温で保存して下さい。冷蔵庫で保存すると結晶しやすくなります。

Q 今までののはちみつは結晶したが、今回は結晶しません。なぜ？

A はちみつの種類（花の種類）により結晶する速さは異なります。また、保管状況や気候にもより異なります。はちみつ中のブドウ糖と果糖の含有比率により変わります。ブドウ糖が結晶するため、ブドウ糖の多いはちみつは結晶が早い特徴があります。結晶は自然現象のため、結晶する要因にあっても固まらない場合もございます。保存状況などの要因も大きく関わります。

Q 花によって味や色の違いはありますか？

A 花の種類によって異なります。色の薄いアカシア蜜は味も匂いもさっぱりとし、色の濃いそば蜜は特有の香りがし、コクのある味がします。

Q 10年前のはちみつがありますが、食べれますか？

A 年数がたっているはちみつは、購入時に比べ色が濃くなり風味も落ちますが大丈夫です。品質は多少落ちるものの、栄養価はかわりませんので、お料理などお砂糖代わりにお使いいただくことをおすすめします。

Q はちみつを子供に食べさせてもいいですか？

A はちみつは、アミノ酸やビタミン、ミネラルなどの多くの栄養素を摂れる優れた自然食品なのでぜひお子様の成長のために食べさせてあげてください。ただ、例外といたしまして、1歳未満の乳児には食べさせないでください。はちみつはまれにボツリヌス菌を含んでいることがあります。乳児にはこれに対する抗体を持っていませんのでご注意ください。

受付時間 午前9時～午後5時(定休日/土・日・祝日)

URL <http://www.mizutani.co.jp/>



0120-83-1838

詳しくは、こちら！
ホームページをご覧ください！▶

