

Color Gallery

シリーズ

ものづくりと学問—スイーツと化学—

チョコレートのおいしさとサイエンス

上野 聡

チョコレートのおいしさを醸し出すものには、甘味・苦味・酸味などの味覚が主として思い起こされる。しかし、チョコレートのおいしさを語る際には味覚だけでなく、口中でのとろけ感（口どけの良さ）や歯ごたえの良さなどのテクスチャーや、融点や硬さなどの物理的な性質（物性）が挙げられる。この物性には、チョコレートの主要成分であるカカオ脂（ココアバター）の結晶が密接に関わっている。本稿では、ココアバターの結晶とおいしさとの関わりについて簡潔に解説する。P268-269



劣化品



正常品

■チョコレートの正常品と劣化品（ブルーム現象）（図3）