

＼ 戻して美味しく召し上がれます ＼

デーツシロップの

結晶化について

デーツシロップの結晶化の理由と、結晶化の戻し方をご案内します。



デーツシロップの結晶化について

デーツシロップは白く固まることがあります。
これが「デーツシロップの結晶化」です。結晶化は天然のはちみつと同様に天然のデーツシロップの本来の特性であり、品質に問題はございません。容器の底から白いつぶが全体的に広がっていきます。一般的に冬季に結晶化しやすいのですが夏でも起こります。



結晶化がない状態



結晶化が進んだ状態

なぜ結晶化するの？

結晶化の原因は、デーツシロップに含まれる糖類（ブドウ糖）が時間とともにシロップにふくまれる気泡やデーツの成分などを核として結晶化が起きるためです。また、低温下や振動でも結晶化は起きやすいとされています。結晶の形はツブツブ結晶、雲状の結晶などさまざまです。細かく白い粒はカビのように見えますが、結晶の粒ですのでご安心してお召し上がりください。

<結晶の例をいくつかご紹介します>



容器の底に白い粒の結晶



容器の底全体に結晶

- 容器の底に白いつぶつぶや雲のような固まり
- 容器の底全体にかけて白いかたまり

結晶化の戻し方

結晶は天然のデーツシロップの特性で品質も変わりません。
60℃程のお湯に容器を入れて、ゆっくりと溶かすことで風味を損なわずに元に戻して、美味しく召し上がって頂けます。
＊電子レンジでの加熱は容器が破裂する恐れがありますのでお控えください。



60℃程のお湯で湯煎して元通り