

日清エキストラバージンココナッツオイルの固化時の黒い影について

2016年3月9日

日清オイリオグループ株式会社

お客様のお問い合わせの中で、ココナッツオイルの固化時に空洞が黒い影のように見え、カビではないかとのご意見がごございます。これらの現象は、ココナッツオイルの性質でございまして、カビではございませんのでご安心ください。

以下にココナッツオイルの固化状態の違いについて説明いたします。

① 急冷時

溶解状態から冷蔵庫(5℃)や、屋外の低温下(5℃以下)におかれた場合は一気に固化するためきれいに固まります。

上からの写真



側面写真



② 冷時

溶解状態(25℃以上)から20℃前後で数日おかれると(春や秋)、固まり方が均一ではなく徐々に結晶が大きくなります。そのため液状のオイルが振動で動いたり、オイルが抱き込んだ空気が抜ける時に空洞が生じることがあります。

20℃で1日保管した状態



空洞ができた製品写真



このような空洞の発生はココナッツオイルの性質による現象です。

以上