

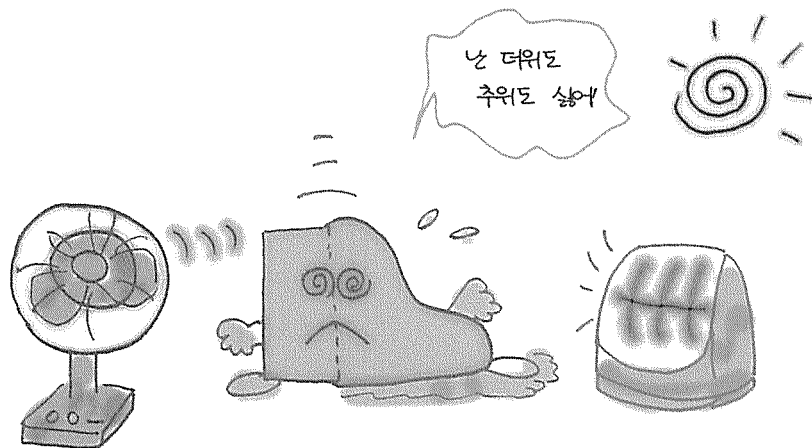
초콜릿 제품의 장기보관 방법은?

템퍼링시킨 초콜릿은 온도, 습도 등만 잘 조절하면 장기간 보관이 가능하다. 초콜릿 제품의 보관온도는 18~20℃, 습도는 20%이하를 기본으로 한다. 초콜릿의 보관중에 가장 주의해야 할 점은 블룸(bloom)을 방지하는 일이다.

초콜릿에 생기는 블룸 중 팻블룸은 β 형의 큰 결정이 만들어져 발생하기 때문에 템퍼링작업으로 미세한 β 형결정의 생성을 미리 막아주어야 한다. 그러나 정확한 템퍼링을 하더라도 보관온도가 높으면 만들어진 미세한 결정이 녹아 자연히 그 결정이 커지게 된다. 특히 온도차가 심해 초콜릿을 녹이거나 굳히는 것을 반복하면 이 과정은 빠르게 진행된다. 초콜릿을 일정한 온도로 보관하는 것은 이 팻블룸을 방지하기 위해서이다.

설탕블룸의 원인은 초콜릿에 들어있는 설탕의 용해와 재결정이다. 차가운 제품을 따뜻한 장소로 급히 옮기면 표면에 공기중의 수분이 응결해 이슬방울처럼 되는데 이것이 슈거블룸의 원인이 되므로 초콜릿제품을 취급할 때는 이점에 가장 주의해야 한다. 또 쇼케이스 안에서 제품에 바람이 닿는 것도 좋지 않다. 특히 쇼케이스 중 냉기환류식으로 되어있는 쇼케이스는 생과자에 적합한 냉장쇼케이스이므로 기본적으로 초콜릿제품의 쇼케이스로는 사용할 수 없다.

초콜릿을 판매하는 매장의 실내온도는 18~21℃가 바람직하다. 기온이 20℃ 전후라 하더라도 초콜릿제품을 담은 포장등을 직사광선에 두는 것은 피해야 한다. 이는 포장 내부온도의 상승이 생각보다 훨씬 빠르기 때문이다. 한 통계에 따르면 포장된 초콜릿의 내부온도가 22℃인 제품을 직사광선에 그대로 두면 2시간 후에는 44℃까지 상승된다고 한다. 이것을 다시 20℃ 정도로 낮추면 블룸이 발생한다. 이것은 유통, 수송 및 판매점에서 상품을 관리할 때 주의할 사항이다. [6]



초콜릿은 온도에 민감하다.