

Q. レーズンパンの中や表面に黒いものがあった。これは何でしょうか？

A. これは収穫や製造過程によりレーズンに影響を受けたダメージレーズンです。

レーズンの原料となるぶどうは、収穫された後、乾燥され、洗浄・選別が行なわれます。そして加工工場にて機械選別をしていますが、自然の産物でレーズン自体に個体差があり、製造過程で表皮にダメージを受けたレーズンのことをダメージレーズンと言い、機械選別で完全に除去することは難しく、混入している場合があります。また、給食会指定パン工場でも目視選別作業で更に除去を行っていますが、100%取り除くことは困難です。

パン製造時にダメージレーズンが混入し、下記写真のような状態やレーズンが硬くなっている場合がありますが、喫食しても問題ありません。



▲実際にダメージレーズンが混入したレーズンパンー覧