

砂糖について「よくあるご質問から」～砂糖各種の製造方法の比較

三井製糖株式会社
お客様相談窓口
☎0120-310-318

砂糖の精製法-1.含蜜糖(黒砂糖/黒糖)



砂糖の精製法-2.含蜜糖(加工黒砂糖/加工黒糖)



砂糖の精製法-3.含蜜糖(赤糖)

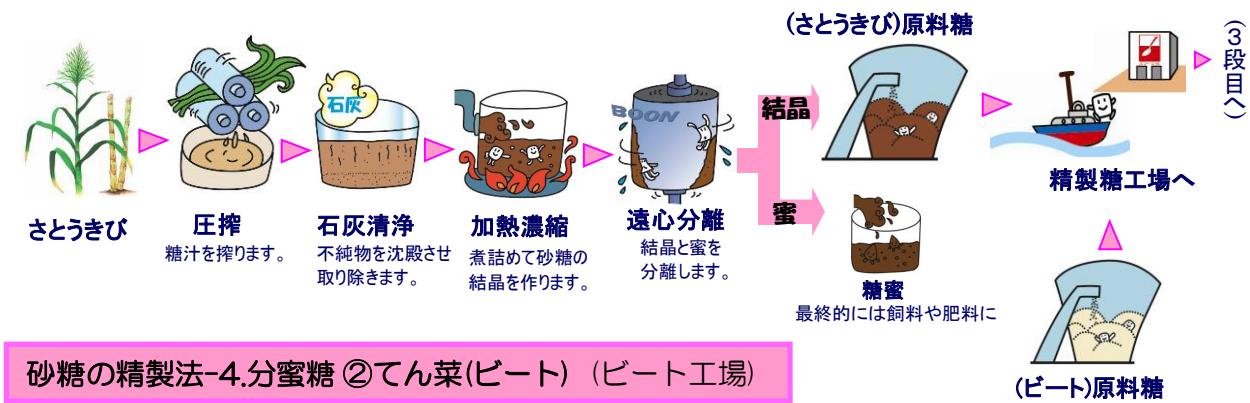


さとうきびの収穫期(日本では1~3月)に、圧搾汁をそのまま精製・加熱濃縮し、一気に製品化したものが**黒砂糖(黒糖)**です。一方、収穫したさとうきびをそのまま保管すると傷んでしまいますので、収穫後すぐに精製・加熱濃縮し、結晶(固形)部分の**原料糖**と、液体部分の**糖蜜**に分けると、しばらく保存できるようになります。これを、必要に応じて混ぜ合わせて製造したものが**加工黒砂糖**や**赤糖**になります。これらは製造・加工方法が異なるだけで、原料や成分、風味に違いはありません。含蜜糖の味や風味は、さとうきびの品種、産地(土壌成分)、作柄などで大きく異なります。

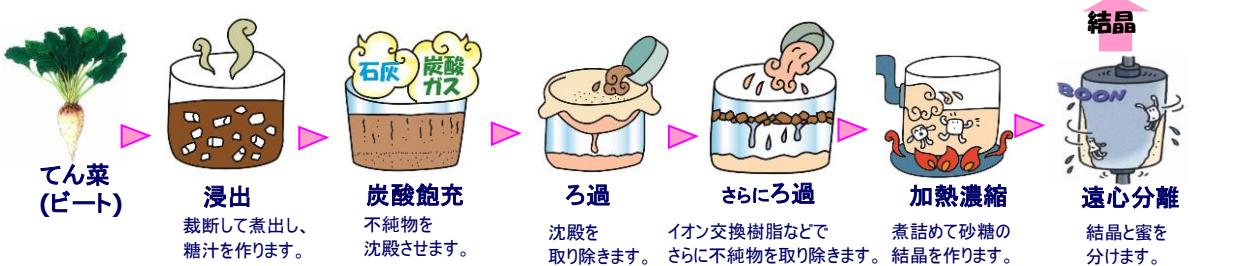
黒砂糖(含蜜糖)の表示に関する基準 「食品表示法・食品表示基準」

基準	原材料名・表示
黒糖/黒砂糖	さとうきび(原産地表示義務あり、産地不問) ※水酸化カルシウムの表示義務なし
加工黒糖/加工黒砂糖	原料糖、糖蜜、黒砂糖、他(水酸化カルシウム、等)
赤糖	原料糖、糖蜜、他(水酸化カルシウム、等)

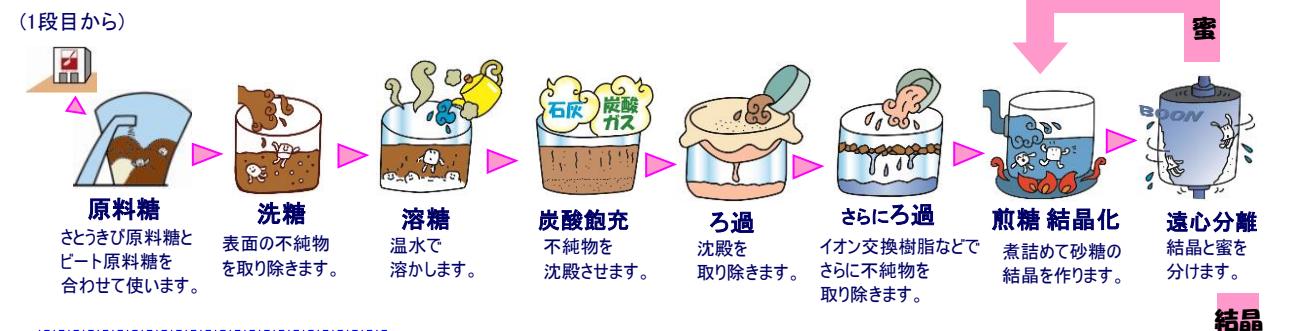
砂糖の精製法-4.分蜜糖①さとうきび(=甘蔗)(さとうきび工場)



砂糖の精製法-4.分蜜糖②てん菜(ビート)(ビート工場)



砂糖の精製法-4.分蜜糖③精製・結晶化工程(精製糖工場)



さとうきびとてん菜の比率は約9:1です。砂糖は元来、無色透明なので、ろ過して植物由来の不純物を取り除けば無色透明な砂糖になります。砂糖が白く見えるのは、雪が白く見えるのと同じ原理で、漂白などはしていません。最初に取り出した高純度で無色透明な砂糖結晶が白ザラ糖、グラニュー糖になり、次が上白糖になります。「蜜→煎糖・結晶化→遠心分離」を繰り返すか、加熱によって着色したものが三温糖、中ザラ糖になります。何回繰り返すかは原料の作柄・品質によります。上白糖と三温糖は、結晶の粒が細かく、砂糖の蜜をかけているので、しっとりしています。

