식품안전정보원 보도자료 광복80

보도일자 2025. 10. 28.(화) 배포 2025. 10. 28.(화)

“표면이 하얗게 변한 초콜릿, 먹을 수 있나요?” 블룸 현상 바로 알기

- 초콜릿 표면의 하얀 막, 곰팡이 아닌 ‘물리적 현상’
- 블룸현상 구분법 및 초콜릿 보관 요령 담은 카드뉴스 제작·배포

식품안전정보원(원장 이재용)은 초콜릿 표면에 나타나는 하얀 막의 원인과 안전성에 대해 소비자가 올바르게 이해할 수 있도록 **「표면이 하얗게 변한 초콜릿, 먹을 수 있나요?」 카드뉴스를 제작·배포**한다고 밝혔다.

식품안전정보원 부정·불량식품통합신고센터에 따르면, 초콜릿 표면이 하얗게 변하거나 흰 반점이 생긴 제품을 곰팡이가 피었거나 변질된 것으로 오인하여 신고하는 사례가 지속적으로 접수되고 있다. 그러나 이러한 현상의 대부분은 초콜릿의 카카오버터나 표면의 설탕 성분이 녹았다가 다시 굳어 발생하는 ‘블룸(Bloom) 현상’으로 물리적인 외관 변화일 뿐 인체에는 무해하다.

이번 카드뉴스에는 ▲초콜릿 블룸의 종류 ▲ 초콜릿 블룸과 곰팡이 구분 ▲초콜릿의 올바른 보관 방법 등을 포함하고 있으며, 식품안전정보원 누리집(www.foodinfo.or.kr) → 지식마당 → 안전정보 → 식품안전콘텐츠 게시판에서 확인할 수 있다.

한편, 소비자는 초콜릿 표면에 솜털 모양의 이물질이 보이거나 쾨쾨한 냄새, 신내 또는 썩은내가 나는 경우에는 실제 곰팡이일 가능성이 있으므로 섭취하지 말아야 한다.

이재용 원장은 “소비자가 초콜릿 블룸 현상을 올바르게 이해하면 불필요한 오인 신고를 줄이고, 안전한 식품 소비에 도움이 될 것” 이라며, “앞으로도 국민 실생활에 밀접한 식품안전 정보를 지속적으로 제공하겠다”고 말했다. 아울러 식품안전 관련 위법 행위를 목격하거나 불량식품으로 의심되는 제품에 대해서는 부정·불량식품통합신고센터(☎1399)로 적극 신고해 줄 것을 당부했다.

<붙임> 카드뉴스 「표면이 하얗게 변한 초콜릿, 먹을 수 있나요?」

담당 부서	1399신고분석부	책임자	실 장	이희정 (02-744-8147)
		담당자	부 장	이미라 (02-745-7931)

OPEN 공공누리 공공저작물 자유이용허락

붙임 **표면이 하얗게 변한 초콜릿, 먹을 수 있나요?**



식품안전뉴스
표면이 하얗게 변한 초콜릿, 먹을 수 있나요?



초콜릿은 많은 사람들이 즐겨 찾는 간식이지만,
표면이 하얗게 변하거나 울퉁불퉁하게 변형될 때가 있어요.
이 현상을 ‘블룸(bloom)’이라고 합니다.
겉보기에는 상했거나 곰팡이가 핀 것처럼 보여
1399 불량식품통합신고센터에도 관련 신고가 꾸준히 접수되고 있습니다.
하지만 대부분은 위생 문제가 아닌 ‘보관 환경’ 때문이에요!



초콜릿 블룸은 크게 두 가지 종류가 있습니다.

초콜릿 블룸 종류 (1) 팻블룸

보관 온도가 높거나, 온도 변화가 심할 때 발생
초콜릿 속 카카오버터가 고온에 녹아 표면으로 이동 후 다시 굳으면서 흰 막이 형성됨
➡ 팻블룸은 외관과 식감은 변하지만, 인체에는 무해해요



초콜릿 블룸 종류 (2) 슈가블룸

초콜릿이 습한 환경에 노출될 때 발생
표면의 설탕 성분이 습기에 녹았다가 다시 굳으면서 흰점, 반점이 생김
➡ 인체에는 무해하지만, 맛이 덜 달고 거친 식감이 느껴질 수 있어요.



초콜릿 블룸과 곰팡이 구분하기

초콜릿 블룸: 매끈한 흰 막, 냄새 없음
곰팡이: 솜털 모양, 곰팡이 냄새 동반

※주의※
초콜릿 블룸과 곰팡이를 잘 구분하고 곰팡이가 생긴 초콜릿은 절대 섭취하지 않도록 주의가 필요합니다!



예방법 및 보관 방법

온도 유지: 서늘하고 건조한 곳
냉장 보관: 지퍼백·밀폐 용기 사용



초콜릿 블룸, 먹어도 무방하지만
보관을 잘하면 더 맛있게 즐길 수 있습니다.

식품과 관련된 위법 행위를 목격하거나 불량식품으로 의심되는 제품은
불량식품신고센터(국번없이 1399)로 신고하세요.