

## 植物炭末色素使用 着色見本

今までにない新規イメージの商品作りに！

野菜や果物の赤色・黄色・緑色の食品以外に「黒色」の食品市場が広がってきています。色素を使用してよりインパクトのある「真っ黒」な商品の開発にお役立ちします。

由来 : 国産竹を高温加熱して炭化させ得られます。

安定性 : 熱や光に対して非常に安定です。

溶解性 : 水や油に溶解しませんが、粒子が細かいため食品中で分散しよく着色します。

表示例 : 植物炭末色素、炭末色素、着色料（炭末）等

利用例 ①健康イメージの強い“黒ゴマ”や“黒豆”味の食品の補色に使用

②焼き鳥やステーキの“炭火焼き”感増強に使用

③他商品との差別化を図るため“黒色”の商品を開発

※神戸化成では飛散を抑え作業性に優れた液体品のSUMI-30Lをおすすめしています。

着色イメージ（SUMI-30Lを使用）

<b>焼き菓子</b> (対粉3.0%添加) 	<b>スポンジ</b> (5%添加) 	<b>パン</b> (対粉3.0%添加) 
<b>プリン</b> (2.0%添加) 	<b>寒天</b> (1.0%添加) 	<b>うどん</b> (対粉3.0%添加) 
<b>細工蒲鉾</b> (3.0%添加) 	<b>タレ・ドレッシング</b> (0.02%添加) 	

※写真は印刷のため、実際の色調と若干異なる場合があります。