

COLORS チョコレート 着色見本

ピンク・レッド系

KCレッド BO-5
(アカビート色素)



*KCレッド AP
(ベニバナ赤色素)



*KCレッド MO-52
(ベニコウジ色素)



イエロー・オレンジ系

*KCイエロー GCN
(クチナシ黄色素)



KCオレンジ YO-5
(パーム油カロチン)



オレオレジンパプリカ10000CV
(トウガラシ色素)



バイオレット・ブルー系

*KCバイオレット BO-3
(アカビート色素
+クチナシ青色素)



KCブルー KO-10
(クチナシ青色素)



*KCブルー SPO-1
(スピルリナ青色素)



グリーン系

KCグリーン CO-57
(ベニバナ黄色素
+クチナシ青色素)



*KCグリーン CO-58
(ベニバナ黄色素
+クチナシ青色素)



コントロール
(着色料非添加)



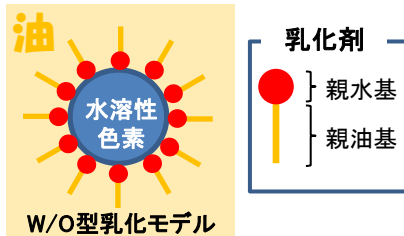
色 no 豆知識

* W/O (油中水滴) 型乳化色素

水溶性の色素を乳化処理することにより、油溶化させたものです。

この色素はチョコレート等の着色に利用できます。

また蒲鉾への着色に使用された場合、色流れを防止することができます。



W/O型乳化モデル

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。*印:受注生産品となりますので、出荷単位・納期等ご相談ください。