

## アカキャベツ色素 / Red cabbage color

起源 : キャベツ (*Brassica oleracea* L.) の葉

性状 : 暗赤色の粉末, ペースト又は液体で, わずかに特異な臭いがある。酸性で紫赤色, 中性で紫~紫青色, アルカリ性で青緑色を呈する。水, アルコール, プロピレングリコール等に溶解し, 油脂に不溶。

表示例 : アカキャベツ色素, 着色料(アントシアニン) 等

### ●KCブランド

様々なタイプの製剤を取り揃えています (※掲載商品以外にも商品ラインナップがございますので, ご相談ください)

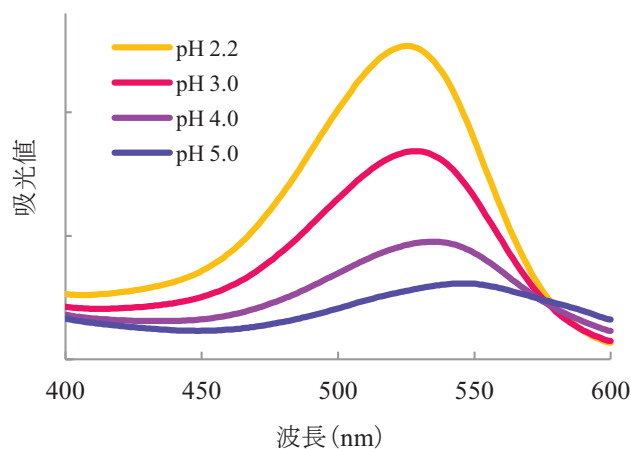
商品名	タイプ	性状	用途例
KCレッド RA-20	赤み	液体	ゼリー、漬物、梅干し、冷菓、 キャンディー、シロップ 等 ◎酸性の食品にご使用頂けます。
KCレッド AC	青み	液体	

### ●色調

・pH変化による色調変化 (KCレッドRA-20 0.1%)



・吸光スペクトル



### ●着色イメージ

	ゼリー	さくら大根漬け	紅しょうが
添加量 (KCレッドRA-20)	0.05%	0.5% (pH3.8漬液)	0.3% (pH2.2漬液)
イメージ			

\*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。

アカキャベツ色素 1