

# Technical Reports

## アカダイコン色素 / Red radish color

起源 : アブラナ科ダイコン (*Raphanus sativus*) の赤紫の根

性状 : 暗赤～暗紫色の粉末, ペースト又は液体で, わずかに特異な臭いがある。酸性で黄赤色, 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などに溶解し, 油脂に不溶。

表示例 : アカダイコン色素, 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)

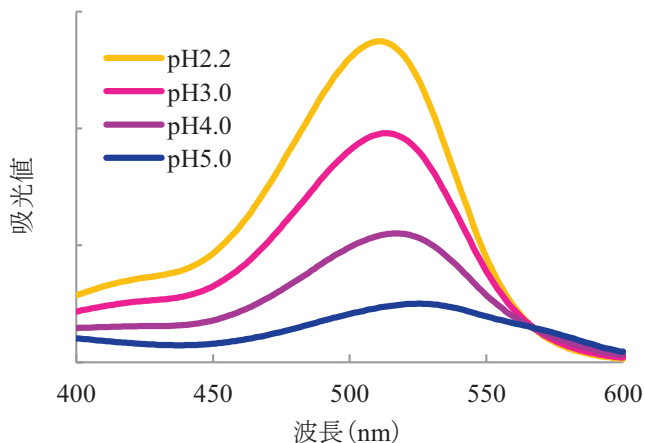
商品名	タイプ	性状	用途例
KCレッド RD-2		液体	漬物、梅干し、しば漬け、冷菓、キャンディー、ゼリー、シロップ 等
KCレッド RD-120	高色価	液体	◎酸性の食品にご使用頂けます。

### ●色調

・pH変化による色調変化 (KCレッドRD-2 0.15%)



・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RD-2)	0.1%	1.0% (pH3.8漬液)	0.5% (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。

アカダイコン色素 1

神戸化成株式会社

〒657-0864 神戸市灘区新在家南町4丁目4番15号

TEL.078-882-5050(代) FAX.078-882-5100