

## アカビート色素 / Beet Red

基原 : アカザ科ビートの赤い根

性状 : 赤紫～暗紫色の粉末, 塊, ペースト又は液体で, わずかに特異な臭いがある。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。pHによる色調の変化は少なく, 特にpH 4～7で安定。アントシアニン系色素と異なりタンパク質含有食品でも色調の変化がない。熱や光に対して非常に不安定であるがアスコルビン酸等酸化防止剤の添加である程度改善する。

表示例 : アカビート色素, 野菜色素, 着色料(アカビート) 等

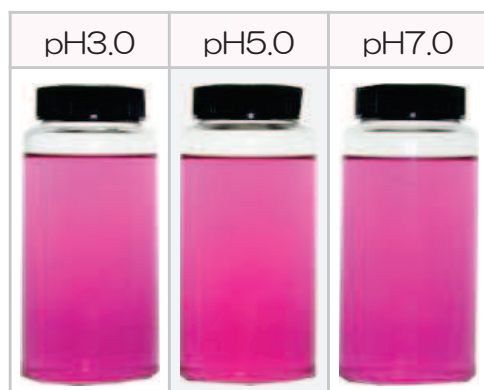
### ●KCブランド

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)

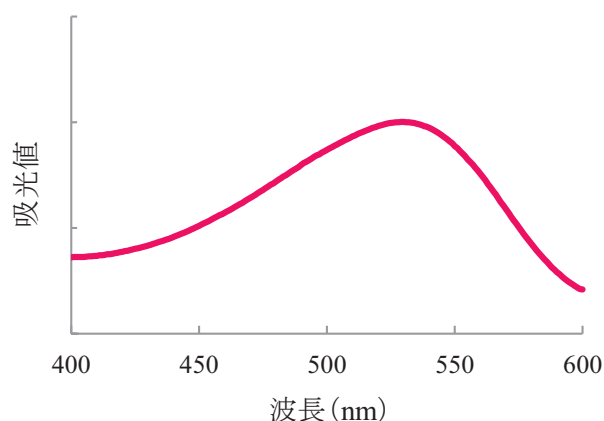
商品名	タイプ	性状	用途例
KCレッド BT-35		液体	乳製品、冷菓、水産加工品 等
KCレッド BP-20R		粉末	
KCレッド BO-5	油溶性	液体	チョコレート、バタークリーム、冷菓 等

### ●色調

・pH変化による色調変化 (KCレッドBT-35 0.3%)



・吸光スペクトル



### ●着色イメージ

	乳製品 (アイス・ミルク飲料)	チョコレート
使用製剤 添加量	KCレッド BT-35 0.2%	KCレッド BO-5 1.0%
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。

アカビート色素 1