

アナトー色素 / Annatto

起源 : ベニノキ (*Bixa orellana* Linne)の種子の被覆物

性状 : 赤褐～褐色の粉末、塊、液体またはペーストでわずかに特異なおいがある。
アナトー色素にはビキシンとノルビキシンがあり、ビキシンは水に不溶であるが油脂、プロピレングリコールに可溶。ノルビキシンは水、アルコール、プロピレングリコール、油脂にほとんど不溶。

表示例 : アナトー色素, カロチノイド色素, 着色料(アナトー)

● 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
アンナットカラーW	水溶性 ノルビキシンカリウム※1	液体	パン粉、コーンカップ、畜肉加工品、 タレ・ソース類 等
アンナットカラー2OLD	分散型	液体	

※1: ノルビキシンをアルカリ処理したアルカリ塩(K, Na)は化学合成品とされ「水溶性アナトー」として食品添加物公定書に記載されています。

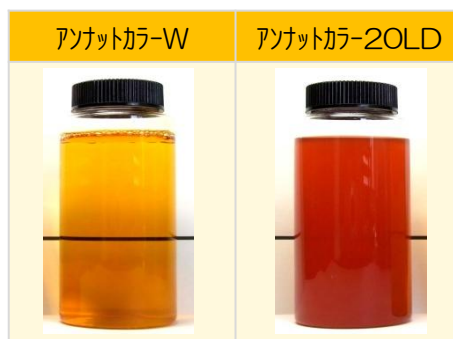
● 色調

・水溶液

酸性領域では沈殿が生じます。ご注意ください。

水溶性アナトー
(黄み)

分散性アナトー
(赤み)



・練り込み、漬け込み

アルカリ溶液での染着性に非常に優れています。練り込み後、加熱すると黄色く発色します。

	カラーパン粉	ソーセージ	スナック菓子
製剤名 目安添加量	アンナットカラー2OLD 0.1~0.3%	アンナットカラーW 着色液に対し1~3%	アンナットカラーW 0.1~0.5%
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。

アナトー色素 1