

Technical Reports

アントシアニン系色素 / Anthocyanin

アントシアニンは果実や野菜などに存在するアントシアニジンを基本構造とするフラボノイド化合物の一種で、赤色～青色の水溶性色素である。また強い抗酸化力があるので、近年様々な生理効果についての研究がおこなわれている。

















pHによる色調変化があり、酸性側では赤みが強くアルカリ性になるにつれ青みが強くなっていく。酸性側(pH 4.0以下)は光・熱に対して比較的安定であるが、pHが高くなるにつれ不安定になる。

● KCブランド

製品名	色素名	目安色価 (10%E*)	類別名		
			アントシアニン	野菜色素	果実色素
KCレッド RA-20	アカキャベツ色素 (赤みタイプ)	80	●	●	
KCレッド AC	アカキャベツ色素 (青みタイプ)	80	●	●	
KCレッド SL-9	ムラサキイモ色素	80	●	●	
KCレッド RD-2	アカダイコン色素	60	●	●	
しそカラー20	シソ色素	20	●	●	
KCレッド EL	エルダーベリー色素	60	●		●
KCレッド JL-2	ブドウ果汁色素	35	●		●
KCレッド HL-3	ブドウ果皮色素	50	●		

*10%E:色力を表す単位, 極大吸収値の10%の値

● 色調

	←黄橙				赤紫→			
KC レッド	EL	RD-2	JL-2	HL-3	しそ20	RA-20	SL-9	AC
pH3								
pH4								

色素濃度:10%E=0.1

*写真は印刷のため、実際の溶液の色調と若干異なる場合があります。

アントシアニン系色素 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