

Technical Reports

クチナシ赤色素 / Gardenia Red

基原 : アカネ科クチナシの果実

性状 : 暗赤紫～赤色の粉末, 塊, ペースト又は液体で, わずかに特異な臭いがある。pH変動による色調の変化は少ないが, 低pH領域で沈殿を生じる事がある。熱や光に対して比較的安定している。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 : クチナシ赤色素, クチナシ色素, 着色料(クチナシ) 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)

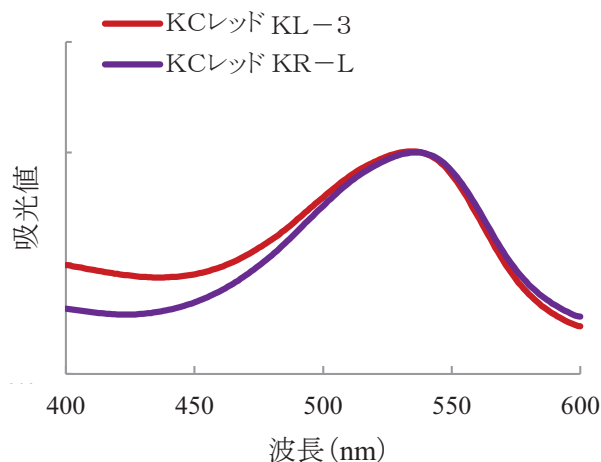
商品名	タイプ	性状	用途例
KCレッド KL-3	赤み	液体	菓子、パン、デザート、冷菓、 麺、乳飲料 等
KCレッド KR-L	青み	液体	

●色調

精製水にそれぞれ0.1%添加



・吸光スペクトル



●着色イメージ

	乳製品		和菓子 (練切り)	焼菓子
製剤名 添加量	KCレッド KL-3 0.3%	KCレッド KR-L 0.3%	KCレッド KL-3 0.3%	KCレッド KL-3 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。

クチナシ赤色素 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