

# Technical Reports

## クチナシ青色素 / Gardenia blue

基原 : アカネ科クチナシの果実

性状 : 暗紫～青色の粉末, 塊, ペースト又は液体で, わずかに特異な臭いがある。  
pH 3～8で色調の変化は少ないが, 塩酸酸性で速やかに脱色, 凝集沈殿することがある。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。

表示例 : クチナシ青色素, クチナシ色素, 着色料(クチナシ) 等

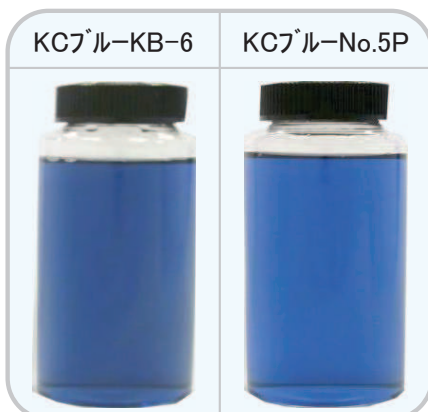
### ●KCブランド

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ブルー KB-6	耐酸性	液体	ゼリー、キャンディー、デザート 等
KCブルー KL-15	鮮明	液体	デザート 等
KCブルー No.5 P	鮮明	粉末	
KCブルー KO-10	油性	液体	チョコレート、水練り製品 等

### ●色調

◎クチナシ青色素は単独での使用よりも, 赤色や黄色の色素と併用して様々な色調を表現するために使用されます。




### ●着色イメージ

	ゼリー	和菓子	チョコレート
製剤名 添加量	KCブルーKB-6 0.01%	KCブルーKL-15 0.03%	KCブルーKO-10 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。

クチナシ青色素 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