

Technical Reports

クチナシ黄色素 / Gardenia Yellow

基原 : アカネ科クチナシの果実

性状 : 黄～暗赤色の粉末, 塊, ペースト, 液体でわずかに特異なおいがある。主成分はクロシンおよびクロセチン。光, 酸に弱く飲料には適さない。酸性下の耐光性はビタミンCの添加により向上。染着性に優れ, 染着すると比較的安定性が向上する。

表示例 : クチナシ黄色素, 着色料(カロチノイド) 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イエロー KL-10A		液体	菓子、パン、麺、デザート、卵製品、水産加工品、漬物 等
KCイエロー KP-150 (顆粒)		顆粒	
KCイエロー KP-350 (顆粒)	高色価	顆粒	
KCイエロー GCN	油溶性	液体	チョコレート、水練り製品 等

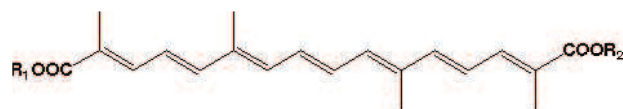
●色調



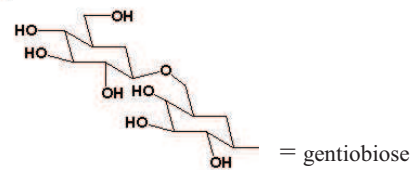
クロシン…赤みを帯びたやや暗い黄色の色調

クロセチン…鮮明な黄色。クロセチンはクロシンから糖が加水分解されたもの。

【構造式】



Crocin: $R_1=R_2$ =gentiobiose, Crocetin: $R_1=R_2$ =H



●着色イメージ

	焼菓子	乳製品 (アイス)	中華麺
添加量 (KCイエロー-KL-10A)	0.2 %	0.3%	対粉0.3%
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。

クチナシ黄色素 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