

# Technical Reports

## トウガラシ色素 / Paprika color

起源 : ナス科トウガラシ (*Capsocum annuum* L.) の果実

性状 : 油溶性のカロチノイド色素で橙黄～赤色を呈する。わずかに特異な臭いがある。  
水に不溶で酢酸エチル, 油脂, アルコールに溶け, プロピレングリコールにやや難溶。

表示例 : トウガラシ色素, パプリカ色素, 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)

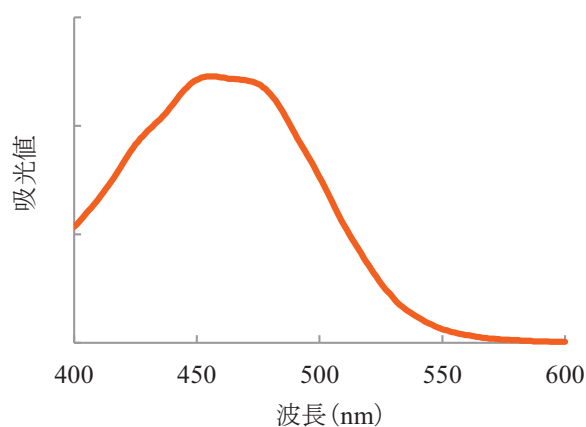
商品名	タイプ	性状	用途例
KCオレンジ PE-S	水分散型	液体	菓子、パン、麺、デザート、ゼリー、 水産加工品、キムチ 等
KCオレンジ PE-DK	水分散型	液体	
KCオレンジ PE-100	水可溶型	液体	ゼリー、飲料、デザート 等
オレオレジンパプリカ10000CV	油溶性	液体	チョコレート、水産加工品、タレ、チーズ 等

### ●色調





・各製剤の色調



・吸光スペクトル



### ●着色イメージ

	ゼリー	カラー麺	クッキー生地	チョコレート
製剤名 添加量	KCオレンジPE-DK 0.05%	KCオレンジPE-S 対粉0.2%	KCオレンジPE-S 0.8%	オレオレジンパプリカ1万CV 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。

トウガラシ色素 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