

# Technical Reports

## ベニコウジ色素 / Monascus color

起源 : 子のう菌類ベニコウジカビ (*Monascus pilosus* 又は *Monascus purpureus*) の菌体

性状 : 暗赤色の粉末, 塊, ペースト又は液体で, わずかに特異な臭いがある。  
赤～赤橙色を呈し, pHによる色調変化はあまりみられない。水, エタノール,  
プロピレングリコール等に溶解し, 油脂に不溶。蛋白質に対する染着性が優れている。

表示例 : ベニコウジ色素, モナスカス色素, 着色料(紅麴) 等

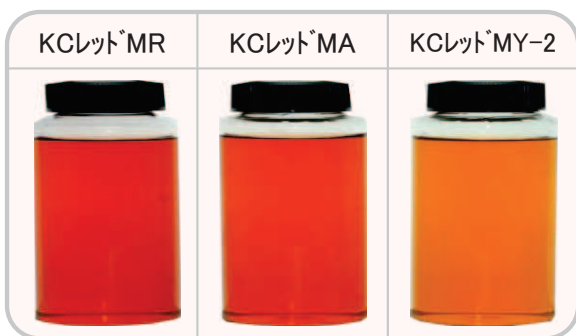
### ●KCブランド

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)

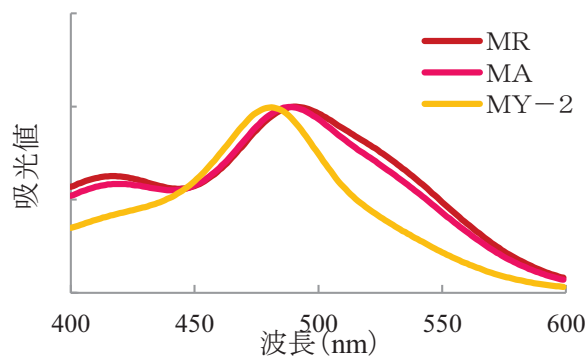
商品名	タイプ	性状	用途例
KCレッド MA		液体	菓子、パン、麺、デザート、餅、 畜肉・水産加工品、タレ・ソース 等
KCレッド MR	赤み	液体	
KCレッド MY-2	黄み	液体	
KCレッド MR-18	高色価	液体	
KCレッド MP-53		粉末	
KCレッド No.80-7	耐酸性	液体	チョコレート、水練り製品 等
KCレッド MO-52	油溶性	液体	

### ●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

	うどん	乳製品	チョコレート
製剤名 添加量	KCレッドMA 対粉0.4%	KCレッドMA 0.2%	KCレッドMO-52 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。

ベニコウジ色素 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