

ベニバナ黄色素 / Carthamus yellow

起源 : キク科ベニバナ (*Carthamus tinctorius* L.) の花

性状 : 黄～暗褐色の粉末, ペースト又は液体で, わずかに特異な臭いがある。pH 2～7では黄色を呈しほとんど色調変化がなく, アルカリ性になってわずかに赤味を増す。水, アルコール, プロピレングリコールなどに溶解し, 油脂に不溶。



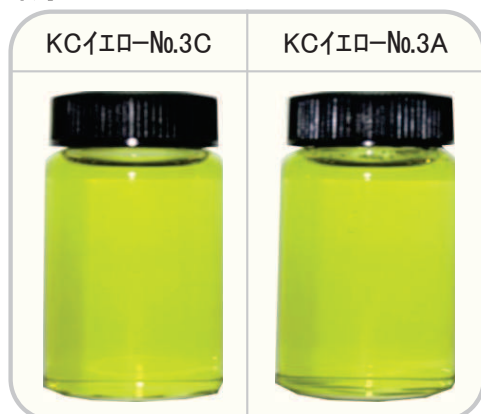
表示例 : ベニバナ黄色素, 着色料(フラボノイド) 等

● 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)

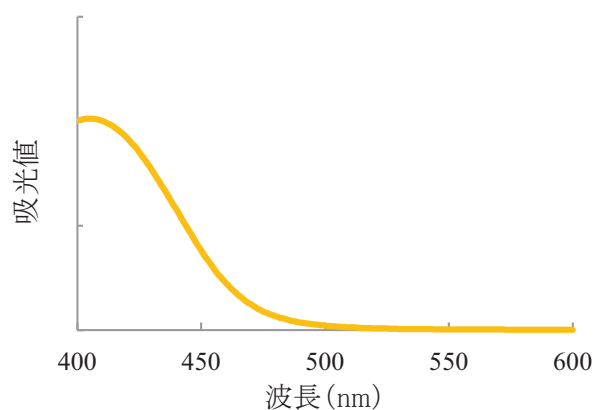
商品名	タイプ	性状	用途例
KCイエロー No.3 C	透明感向上	液体	飲料、製菓、ゼリー、製麺、漬物 等
KCイエロー No.3 A		液体	製菓、ゼリー、製麺、漬物 等

● 色調



※KCイエロー-No.3CはNo.3Aに比べやや青みがあります

・吸光スペクトル



● 着色イメージ

	ゼリー	飲料	焼菓子
添加量 (KCイエロー-No.3C)	0.02 %	0.01%	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。

ベニバナ黄色素 1