

Technical Reports

ムラサキイモ色素 / Purple sweet potato color

起源 : サツマイモ (*Ipomoes batatas* POIR) の紫色の塊根

性状 : 暗赤色の粉末, ペースト又は液体で, わずかに特異な臭いがある。酸性で紫赤色, 中性で紫~紫青色, アルカリ性で青緑色を呈する。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 : ムラサキイモ色素, アントシアニン色素, 野菜色素, 着色料(アントシアニン) 等

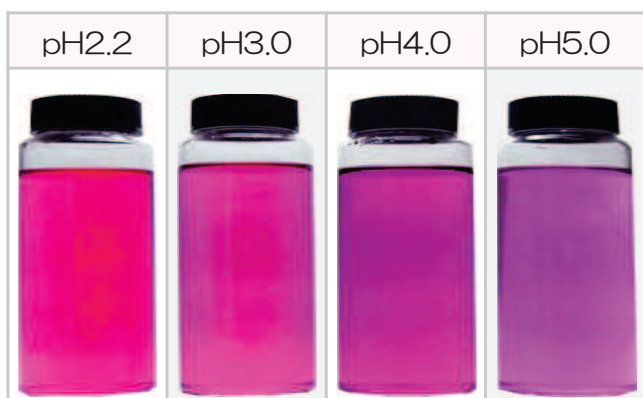
●KCブランド

(※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)

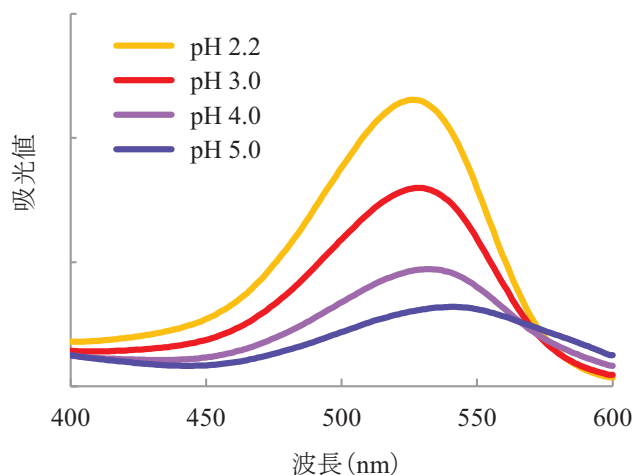
商品名	タイプ	性状	用途例
KCレッド SL-9		液体	飲料、ゼリー、冷菓、キャンディー、シロップ、漬物、梅干し 等 ◎酸性の食品にご使用頂けます。

●色調

・pH変化による色調変化 (KCレッドSL-9 0.1%)



・吸光スペクトル



●着色イメージ

	ゼリー	飲料	梅干し
添加量 (KCレッドSL-9)	0.08%	0.03%(pH3.0)	0.6%/漬液
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。

ムラサキイモ色素 1/2

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