

ラック色素 / Lac color

- 起源 : カイガラムシ科ラックカイガラムシ (*Laccifer lacca* KERR.) の分泌する樹枝状物質
- 性状 : 赤～暗赤色の粉末又は粒で、わずかに特異な臭いがある。
酸性で赤橙色、中性で赤色を呈する。水への溶解性はコチニール色素に比べ低い、アルコールへの溶解性は良い。
- 表示例 : ラック色素, 着色料(ラック) 等

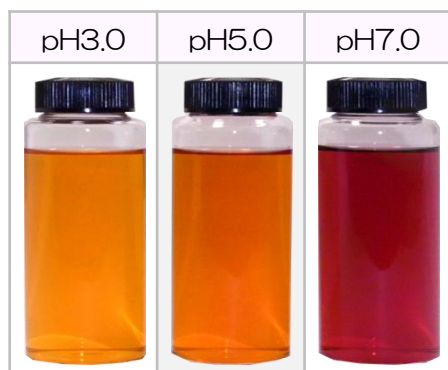
●KCブランド

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レッド L		液体	菓子、パン、畜肉・水産加工品、麺 等
KCレッド No.3 L		粉末	キャンディー、餡 等

●色調

・pH変化による色調変化 (KCレッドNo.3L 0.1%)



・タンパク質による色素の変色

ラック色素はコチニール色素同様タンパク質が存在すると紫色になる性質があります。

赤色に着色する場合は色調安定剤と併用します。『KCレッド L』は最適な割合で色調安定剤を配合した製剤になります。(小麦粉生地へ着色)



●着色イメージ

	スポンジ生地	乳製品	うどん
添加量 (KCレッド L)	0.1%	0.2%	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。

ラック色素 1