

リボフラビン(ビタミンB₂) / Riboflavin

製造法：発酵法

性状：黄～橙色の結晶または結晶性の粉末でわずかに臭いがあり、苦味がある。水に分散(一部溶解)でアルコールに微溶。エーテル、アセトン、クロロホルム、ベンゼンに不溶。

表示例：着色目的 …着色料(リボフラビン)、着色料(ビタミンB₂) 等

栄養強化目的 …表示免除(表示する場合はその他の目的と同じ表記となる。)

その他の目的 …リボフラビン、ビタミンB₂、V.B₂

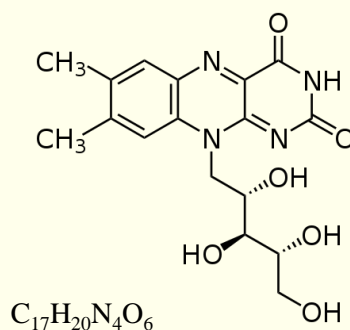
●KCブランド

商品名	タイプ	性状	用途例
KCイエロー RBD	10倍散	粉末	麺、ミックス粉、栄養ドリンク 等

●色調と化学構造式

	飲料	天ぷら粉
添加量 KCイエロー-RBD	0.1%	対粉0.1%
イメージ		

リボフラビンの化学構造式



●安定性

⇒ リボフラビンは熱に対して安定ですが、光には不安定です。

光が当たらないような商品形態(カップ麺や業務用食品等)への使用をお勧めします。

・光安定性試験

KCイエロー-RBDを対粉0.1%添加した中華麺に光を照射し色調を確認しました。

【光照射条件】 1300 lux., 4 °C, 1日間



*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。

リボフラビン 1