

製品情報 キャロットレッドNo.1

パープルキャロットエキスとは…

原料の紫ニンジン(紫ニンジン)は食用として古くから中近東でスープや野菜飲料で広く飲食されており、欧州・アメリカでは天然系色素として多く流通しています。



従来のアントシアニン色素と比較して、熱への安定性が強く、またpHによる色調変化が少ないのが特徴です。また、臭いが非常に少なく、食品の味に影響を与えにくいので幅広い用途にご使用いただけます。

●原材料

還元澱粉糖化物、パープルキャロット抽出物、デキストリン、エチルアルコール、クエン酸

●荷姿・賞味期限

1 kgポリ容器 × 12個 / 段ボールケース ・ 10 kgキュービーテナー / 段ボールケース
賞味期限: 製造後180日

●表示例

○食品への添加量が5%未満: 食品への添加が5%未満の場合、複合原材料としての表示になります
パープルキャロットエキス

○食品への添加量が5%以上: 含有成分全ての表示が必要になります
パープルキャロットエキス(還元澱粉糖化物、パープルキャロット抽出物、デキストリン、エチルアルコール、クエン酸)

※着色の目的で使用する場合: 色素としての表示が必要になります
着色料(パープルキャロット), パープルキャロット色素

●着色イメージ



製品情報 キャロットレッドNo.1

●色調

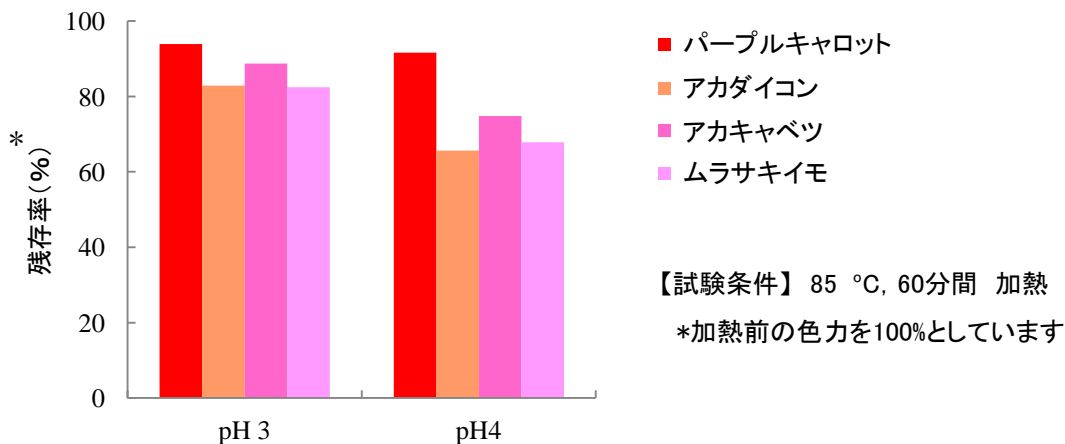
『キャロットレッド No.1』は他のアントシアニン色素に比べpH 2～4での色調変化が少ないです。
ゼリー等pH 4付近でのご使用の場合、添加量を抑える事が可能です。

キャロットレッドNo.1				アカダイコン色素			
pH2.0	pH3.0	pH4.0	pH5.0	pH2.0	pH3.0	pH4.0	pH5.0
アカキャベツ色素				ムラサキイモ色素			
pH2.0	pH3.0	pH4.0	pH5.0	pH2.0	pH3.0	pH4.0	pH5.0

添加量:約0.15%

●熱安定性

『キャロットレッド No.1』は他のアントシアニン色素に比べpH4での熱安定性が高いです。



●風味

『キャロットレッド No.1』はパープルキャロット由来の甘い風味がわずかにありますが、食品との相性が良いため添加量が増えても違和感を感じる事はありません。

キャロットレッドNo.1 2