

ベニコウジ色素 / Monascus color

起源 : 子の菌類ベニコウジカビ (*Monascus pilosus* 又は *Monascus purpureus*) の菌体

性状 : 暗赤色の粉末, 塊, ペースト又は液体で, わずかに特異な臭いがある。
赤～赤橙色を呈し, pHによる色調変化はあまりみられない。水, エタノール, プロピレングリコール等に溶解し, 油脂に不溶。蛋白質に対する染着性が優れている。

表示例 : ベニコウジ色素, モナスカス色素, 着色料(紅麴) 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)

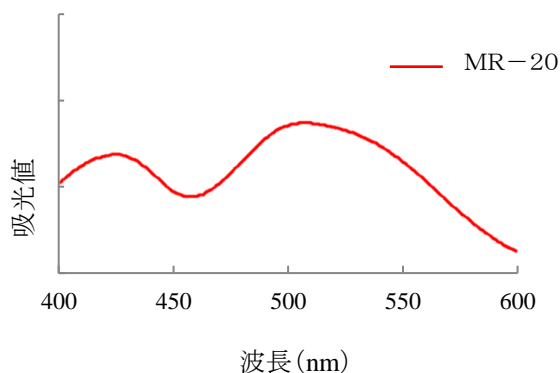
商品名	タイプ	性状	用途例
KCレッド MR-20		液体	菓子、パン、麺、デザート、餅、 畜肉・水産加工品、タレ・ソース 等
KCレッド MP-53		粉末	
KCレッド MO-52	油溶性	液体	チョコレート、水練り製品 等

●色調

精製水に0.05%添加



・吸光スペクトル



●着色イメージ

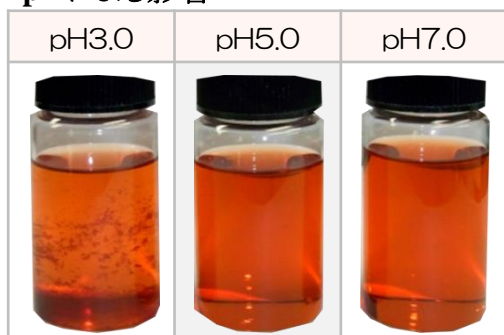
	うどん	乳製品	チョコレート
製剤名 添加量	KCレッドMR-20 対粉0.15%	KCレッドMR-20 0.07%	KCレッドMO-52 1.0%
イメージ			

*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。

ベニコウジ色素 1

●性質

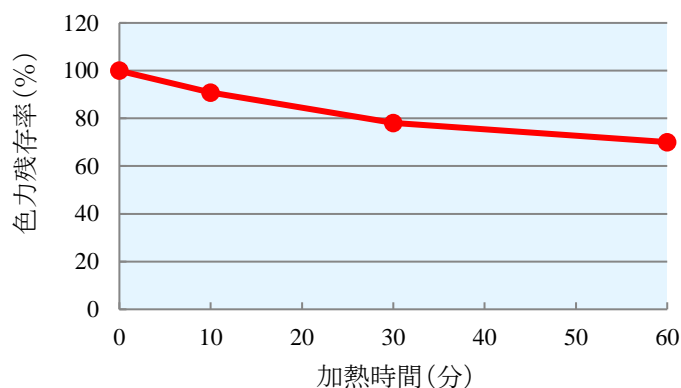
・pHによる影響



⇒ pH変動による色調変化はありませんが酸性領域で凝集沈殿を起こします。

製剤:KCレッド MR-20 (添加量:0.03%)
溶媒:クエン酸-リン酸緩衝液
*耐酸性を改良した製剤もご用意しています。

・熱安定性

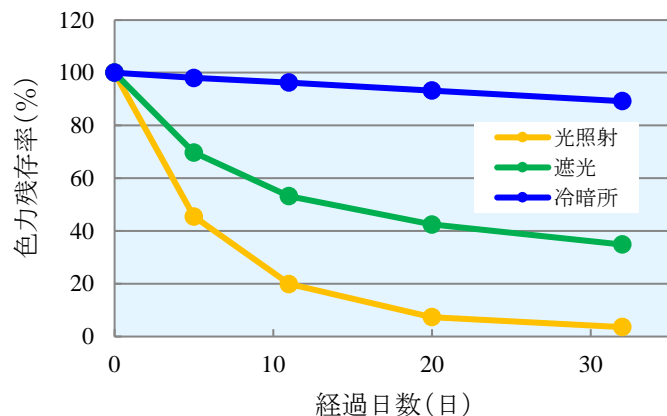


【試験条件】

色素製剤 :KCレッド MR-20
添加量 :0.07%
溶媒 :精製水
加熱温度 :85 °C
加熱時間 :0, 10, 30, 60分間

⇒ ベニコウジ色素は熱に対して比較的安定です。加熱されると黄みが強くなる傾向があります。

・光安定性



【試験条件】

色素製剤 :KCレッド MR-20
添加量 :0.07%
溶媒 :精製水
温度 :35 °C
光照射条件 :蛍光灯, 2000 lux.

⇒ ベニコウジ色素は光に対して不安定です。水溶液では遮光状態でも退色が見られました。

* 上記の試験結果は単純な系での実験に基づくものですので、食品に使用された場合、他の共存物質により安定性が異なる場合があります。弊社製剤を使用して頂く際の参考にご利用ください。

ベニコウジ色素 2