

# Technical Reports

## アカキャベツ色素 / Red cabbage color

起源 : キャベツ (*Brassica oleracea* L.) の葉

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等に溶解し, 油脂に不溶。

表示例 : アカキャベツ色素, 着色料(アントシアニン) 等

### ● KCブランド

商品名	性状	用途例
KCレッド RA-20	液体	ゼリー、漬物、梅干し、冷菓、キャンディー、シロップ 等 ◎酸性の食品にご使用頂けます。

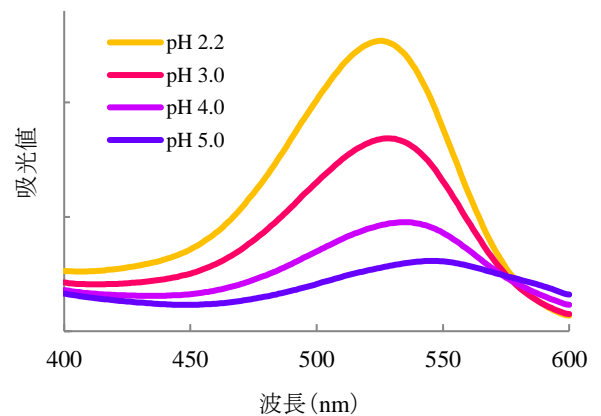
(※掲載商品以外にも商品ラインナップがございますので, ご相談ください)

### ● 色調

・pH変化による色調変化 (KCレッドRA-20 0.1%)



・吸光スペクトル



### ● 着色イメージ

	ゼリー	さくら大根漬け	紅しょうが
添加量 (KCレッドRA-20)	0.05%	0.5% (pH3.8漬液)	0.3% (pH2.2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。

アカキャベツ色素 1

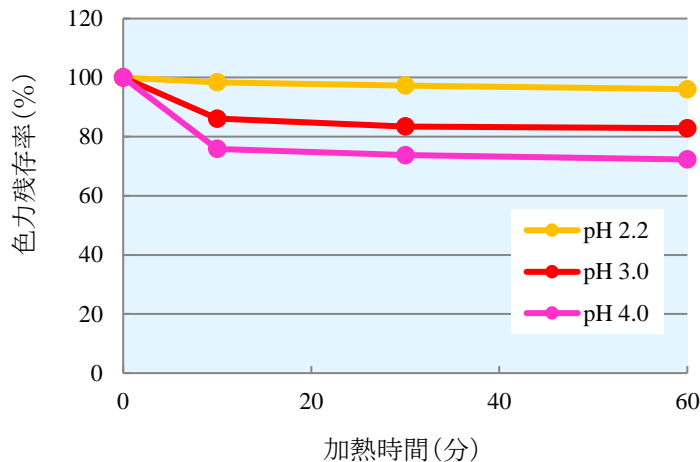
神戸化成株式会社

〒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

## ● 性質

### ・熱安定性



#### 【試験条件】

色素製剤 : KCレッド RA-20

色素濃度 : 0.1%

溶媒 : クエン酸-リン酸塩緩衝液

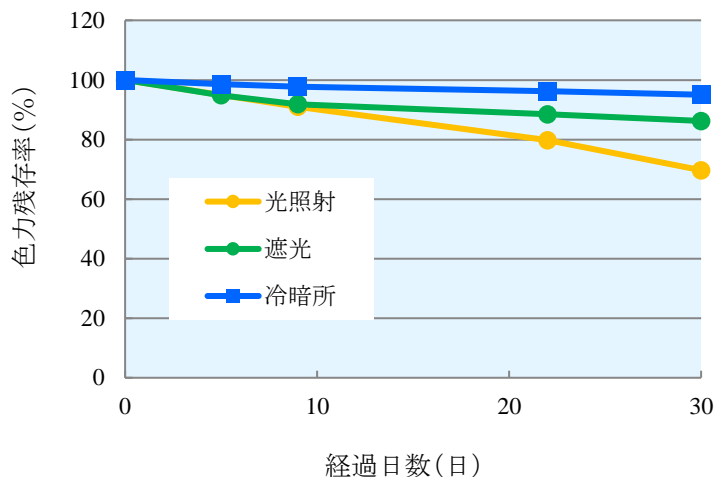
加熱温度 : 85 °C

加熱時間 : 0, 10, 30, 60分間

⇒ アカキャベツ色素は熱に対して安定です。

加熱殺菌などされる場合、熱による色力低下分を考慮し色素添加量を調整下さい。

### ・光安定性



#### 【試験条件】

色素製剤 : KCレッド RA-20

色素濃度 : 0.1%

溶媒 : クエン酸-リン酸塩緩衝液(pH3)

温度 : 25 °C

光照射条件 : 蛍光灯, 2000 lux.

⇒ アカキャベツ色素は光に対して比較的安定です。

長期間強い光が当たりますと退色が見られますので、包装形態にはご注意ください。

\* 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。弊社製剤を使用する際の参考にご利用ください。

アカキャベツ色素 2