

アカダイコン色素 / Red radish color

起源 : アブラナ科ダイコン (*Raphanus sativus*) の赤紫の根

性状 : 暗赤～暗紫色の粉末, ペースト又は液体で, わずかに特異な臭いがある。酸性で黄赤色, 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などに溶解し, 油脂に不溶。

表示例 : アカダイコン色素, 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 RD-120	液体	漬物、梅干し、しば漬け、冷菓、キャンディー、ゼリー、シロップ 等 ◎酸性の食品にご使用頂けます。

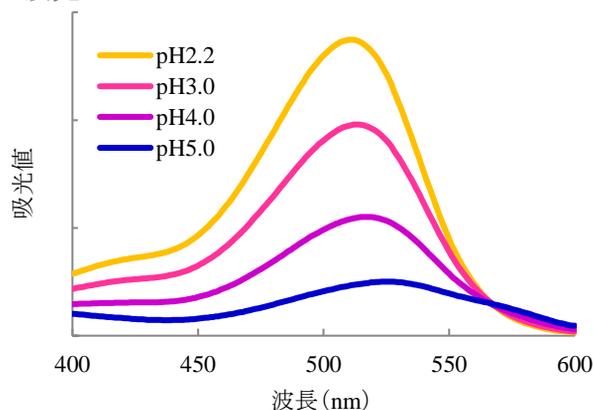
(※掲載商品以外にも商品ラインナップございますので、ご相談ください)

●色調

・pH変化による色調変化 (KCレッドRD-120 0.075%)



・吸光スペクトル



●着色イメージ

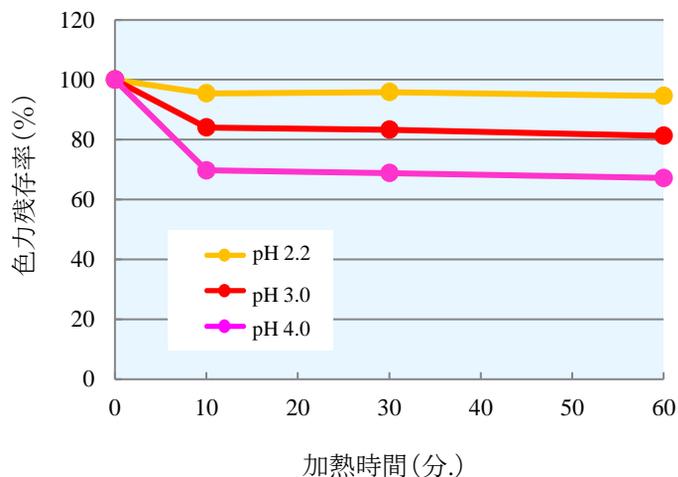
	ゼリー	さくら大根漬け	紅しょうが
添加量 (KCレッドRD-120)	0.05%	0.5% (pH3.8漬液)	0.25% (pH2.2漬液)
イメージ			

*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。

アカダイコン色素 1

●性質

・熱安定性



【試験条件】

色素製剤 : KCレッド RD-120

色素濃度 : 0.075%

溶媒 : クエン酸-リン酸塩緩衝液

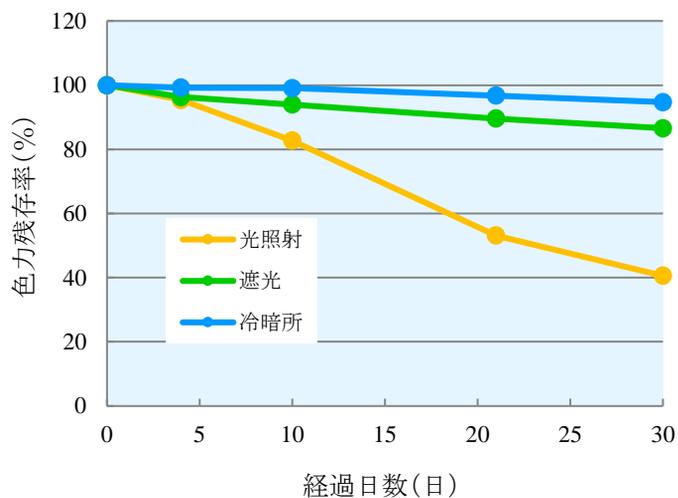
加熱温度 : 85 °C

加熱時間 : 0, 10, 30, 60 分間

⇒ アカダイコン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 RD-120

色素濃度 : 0.075%

溶媒 : クエン酸-リン酸塩緩衝液 (pH 3.0)

温度 : 30 °C

光照射条件 : 蛍光灯, 2000 lux.

⇒ アカダイコン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。弊社製剤を使用して頂く際の参考にご利用ください。