

アカビート色素 / Beet Red

基原 : アカザ科ビートの赤い根

性状 : 赤紫～暗紫色の粉末, 塊, ペースト又は液体で, わずかに特異な臭いがある。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。pHによる色調の変化は少なく, 特にpH 4～7で安定。アントシアニン系色素と異なりタンパク質含有食品でも色調の変化がない。熱や光に対して非常に不安定であるがアスコルビン酸等酸化防止剤の添加である程度改善する。

表示例 : アカビート色素, 野菜色素, 着色料(アカビート) 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)

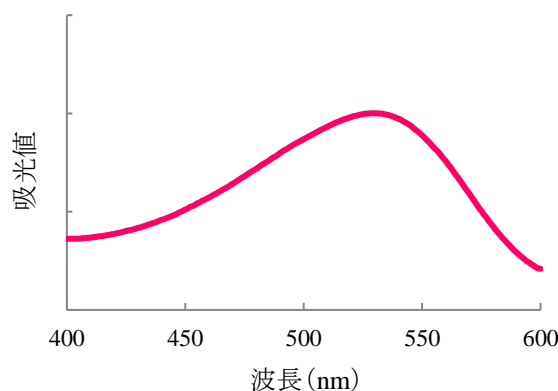
商品名	タイプ	性状	用途例
KCレッド BT-35		液体	乳製品、冷菓、水産加工品 等
KCレッド BO-5	油溶性	液体	チョコレート、バタークリーム、冷菓 等

●色調

・pH変化による色調変化 (KCレッドBT-35 0.3%)



・吸光スペクトル



●着色イメージ

	乳製品 (アイス・ミルク飲料)	チョコレート
使用製剤 添加量	KCレッド BT-35 0.2%	KCレッド BO-5 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。

アカビート色素 1

●性質

・タンパク質による影響

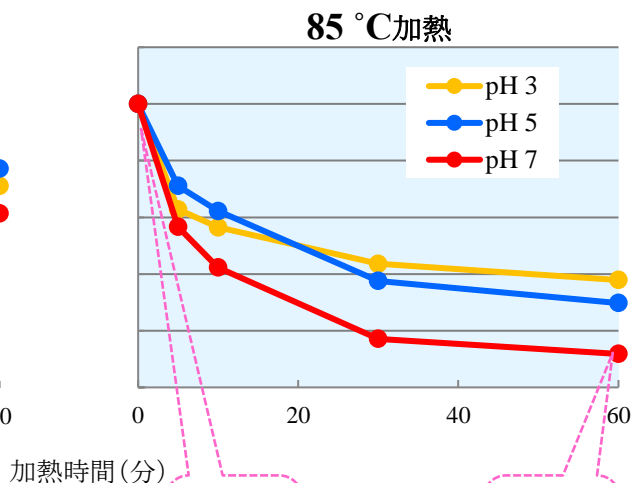
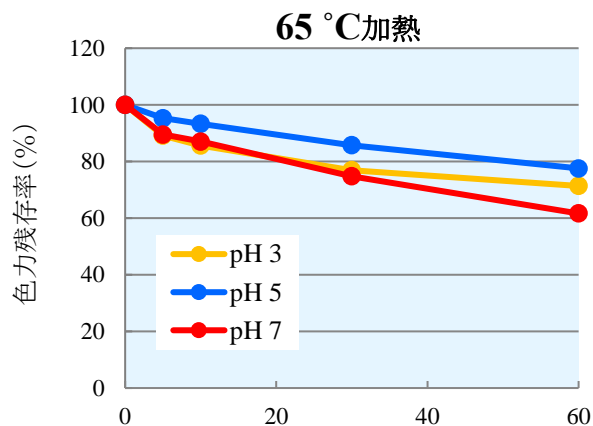


牛乳に「アカビート色素」、「アントシアニン色素」をそれぞれ着色しました。

⇒ アカビート色素はタンパク質による色調変化がありません。

アイスクリームや生クリームへの着色に最適です。

・熱安定性



【試験条件】

色素製剤: KCLレッド BT-35

添加量: 0.1%

溶媒: クエン酸-リン酸塩緩衝液



加熱 60分

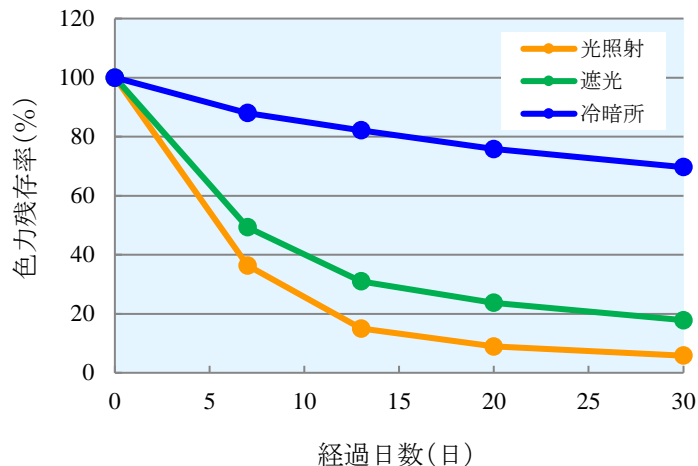


⇒ アカビート色素は熱に対して非常に不安定です。
長時間、高熱のかからない食品へのご使用を推奨します。
色素の添加のタイミングにご注意ください。

* 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。

●性質

・光安定性








【試験条件】

色素製剤 : Kクレッド BT-35
 添加量 : 0.1%
 溶媒 : 酢酸緩衝液 (pH 5.4)
 温度 : 35℃
 光照射条件 : 蛍光灯, 2000 lux.

⇒ アカビート色素は光に対してやや不安定ですが水分が低い状態であれば比較的安定です。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。

●他の赤色系色素との比較

Kクレッド	RA-20	MR-20	BT-35	K-40	KL-7
色調					
色素名	アカキャベツ色素	ベニコウジ色素	アカビート色素	コチニール色素	クチナシ赤色素
光安定性	○	×	△	◎	○
熱安定性	○	○	×	◎	○
安定pH域	低pH	弱酸性～中性	弱酸性～中性	酸性～中性	弱酸性～中性
タンパク質	×	染着性○	○	○	○

* 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。