

カカオ色素 / Cacao color

起源 : アオギリ科カカオ (*Theobroma cacao* LINNE) の種子 (カカオ豆)

性状 : 濃暗褐色～暗褐色の粉末、塊、ペースト又は液体で、褐色～赤褐色を呈する。酸性では沈殿を生じるが、中性領域では非常に安定している。熱や光に対して安定であり、蛋白質への染着性が優れている。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。

表示例 : カカオ色素, フラボノイド色素, 着色料(カカオ), 着色料(フラボノイド) 等

●KCブランド

様々なタイプの製剤を取り揃えています。

商品名	性状	色素	用途例
KCブラウン SP-3	粉末	カカオ色素	畜肉・水産加工品、菓子、デザート、パン、植物タンパク加工品、タレ・ソース、味噌 等
KCブラウン SP-L50	液体	カカオ色素	

●色調

製剤名	KCブラウン SP-3	KCブラウン SP-L50	カラメル I	カラメル III	カラメル IV
水溶液	0.05%	0.1%	0.2%	0.1%	0.1%
小麦粉練込み	対粉0.5%	対粉1%	対粉2%	対粉1%	対粉1%

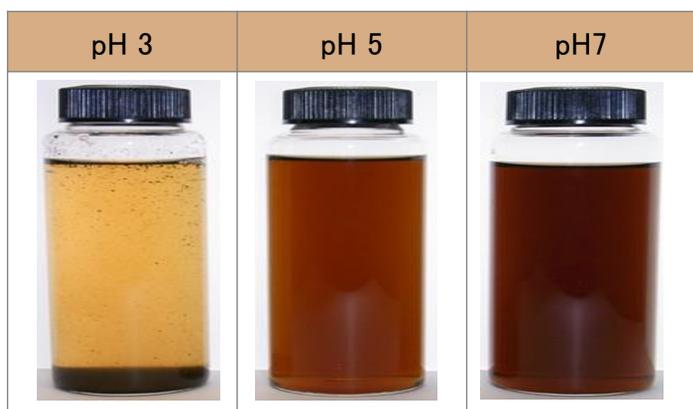
※小麦粉練り込み方法…製剤+小麦粉(10g)+水(10g)をよく混ぜ合わせ、電子レンジで1分間加熱

*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。

フラボノイド系色素 1

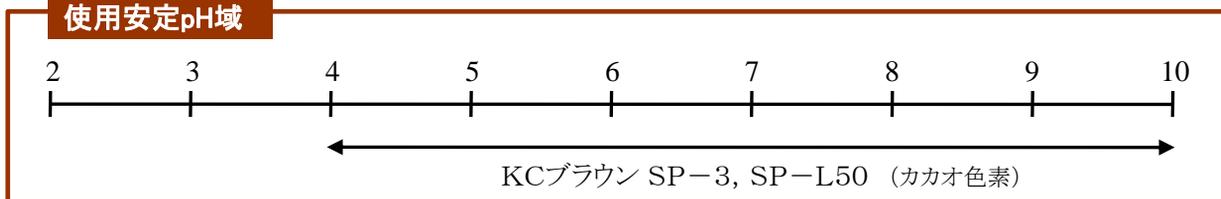
● 性質

・pHによる影響



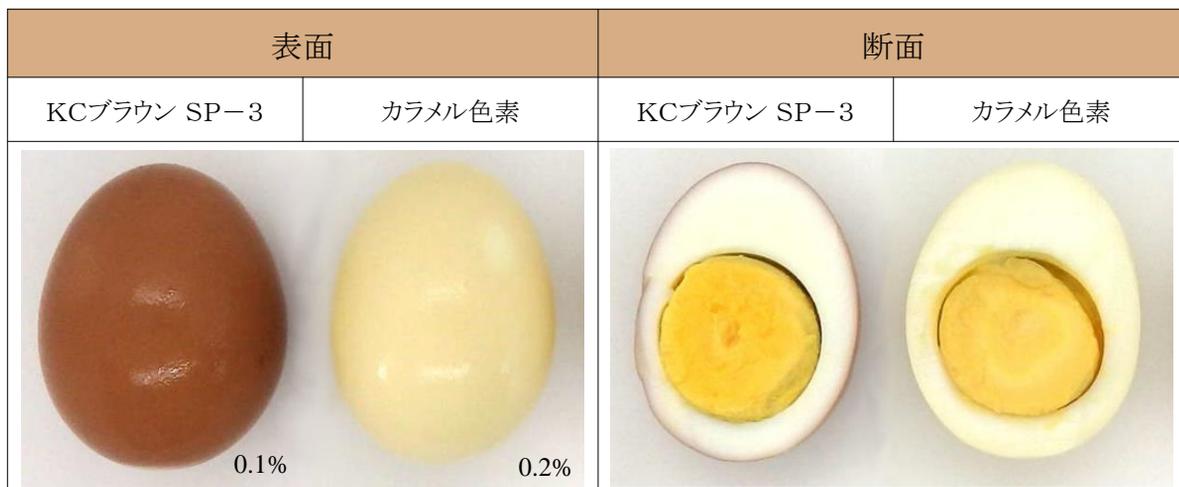
⇒ 酸性領域で凝集沈殿を起こします。
pHにより着色度合が異なりますので
食品のpHを考慮して添加量を調節ください。

使用安定pH域



・タンパク質への染着性

ゆで卵を色素液に漬け込み、冷蔵庫にて一晩静置

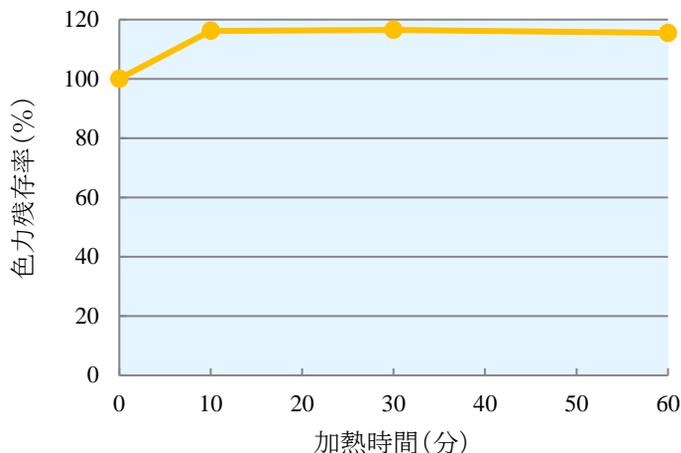


⇒ 高い染着性でゆで卵の表面を着色します。

* 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。

●安定性

・熱安定性

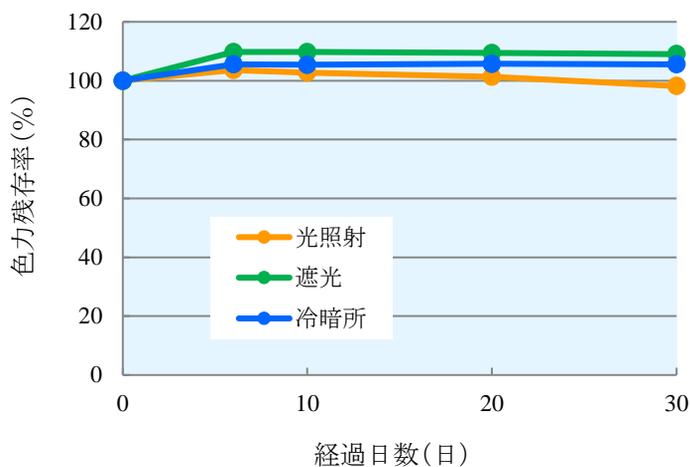


【試験条件】

色素製剤 :KCブラウン SP-3
添加量 :0.05%
溶媒 :クエン酸-リン酸塩緩衝液 (pH 7.0)
加熱温度 :85 °C
加熱時間 :10, 30, 60分間

⇒ カカオ色素は加熱するとやや濃色化がみられます。
熱に対して非常に安定です。

・光安定性



【試験条件】

色素製剤 :KCブラウン SP-3
添加量 :0.05%
溶媒 :クエン酸-リン酸塩緩衝液 (pH 7.0)
温度 :30 °C
光照射量 :蛍光灯, 2000 lux.

⇒ カカオ色素は光に対して非常に安定です。

* 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。