

## クチナシ赤色素 / Gardenia Red

基原 : アカネ科クチナシの果実

性状 : 暗赤紫～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。pH変動による色調の変化は少ないが, 低pH領域で沈殿を生じる事がある。熱や光に対して比較的安定している。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 : クチナシ赤色素, クチナシ色素, 着色料(クチナシ) 等

### ●KCブランド

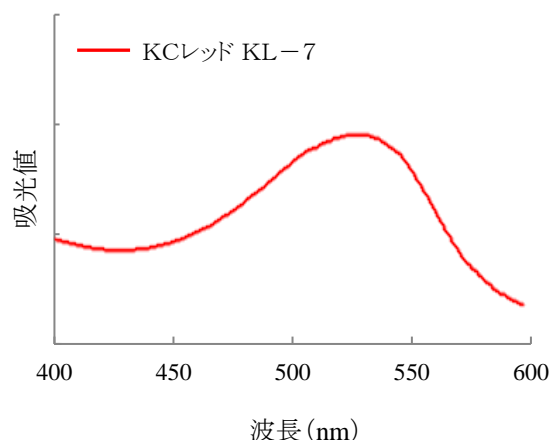
| 商品名        | 性状 | 用途例                   |
|------------|----|-----------------------|
| KCレッド KL-7 | 液体 | 菓子、パン、デザート、冷菓、麺、乳飲料 等 |

(※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

精製水に0.1%添加

・吸光スペクトル



### ●着色イメージ

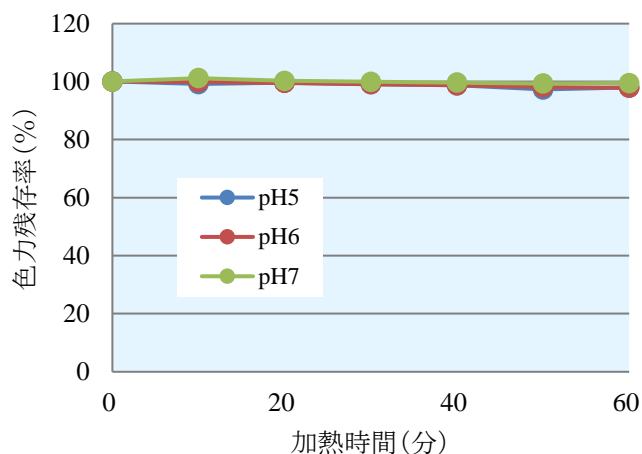
|            | 乳製品   | 和菓子(練切り)  | 焼菓子  |
|------------|---|---|--|
| 製剤名<br>添加量 | KCレッド KL-7<br>0.3%  | KCレッドKL-7<br>0.3%   | KCレッドKL-7<br>0.5%  |
| イメージ       |  |  |  |

\*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。

クチナシ赤色素 I

## ●性質

### ・熱安定性

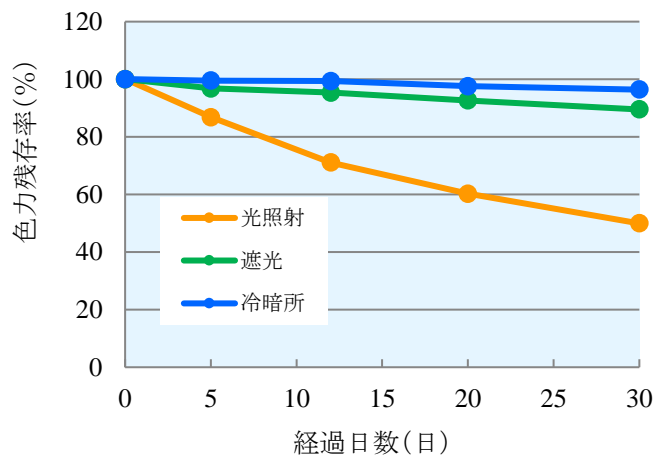


#### 【試験条件】

|      |                   |
|------|-------------------|
| 色素製剤 | :KCレッド KL-7       |
| 添加量  | :0.2%             |
| 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 |

⇒ クチナシ赤色素は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レッド KL-7          |
| 添加量   | :0.2%                |
| 溶媒    | :クエン酸-リン酸塩緩衝液 (pH 7) |
| 温度    | :35 °C               |
| 光照射条件 | :蛍光灯, 2000 lux.      |

⇒ クチナシ赤色素は光に対して比較的安定です。

\* 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。

クチナシ赤色素 2