

Technical Reports

クチナシ青色素 / Gardenia blue

基原 : アカネ科クチナシの果実

性状 : 暗紫～青色の粉末, 塊, ペースト又は液体で, わずかに特異な臭いがある。
pH 3～8で色調の変化は少ないが, 塩酸酸性で速やかに脱色, 凝集沈殿することがある。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。

表示例 : クチナシ青色素, クチナシ色素, 着色料(クチナシ) 等

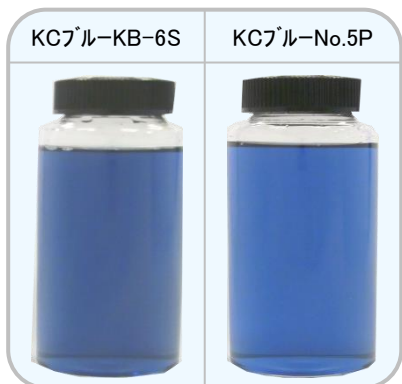
●KCブランド

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がございますので, ご相談ください)

商品名	タイプ	性状	用途例
KCブルー KB-6S	耐酸性	液体	ゼリー、キャンディー、デザート 等
KCブルー No.5P	鮮明	粉末	デザート 等
KCブルー KO-10	油溶性	液体	チョコレート、水練り製品 等

●色調

◎クチナシ青色素は単独での使用よりも, 赤色や黄色の色素と併用して様々な色調を表現するために使用されます。



●着色イメージ

	ゼリー	和菓子	チョコレート
製剤名 添加量	KCブルーKB-6S 0.01%	KCブルー KB-6S 0.07%	KCブルー KO-10 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。

クチナシ青色素 1

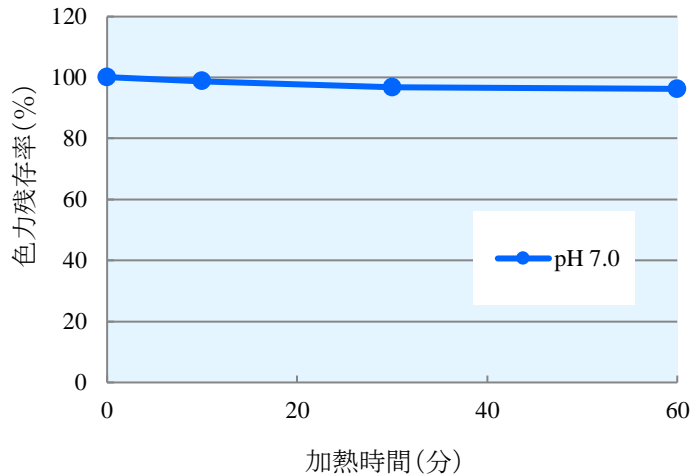
神戸化成株式会社

〒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

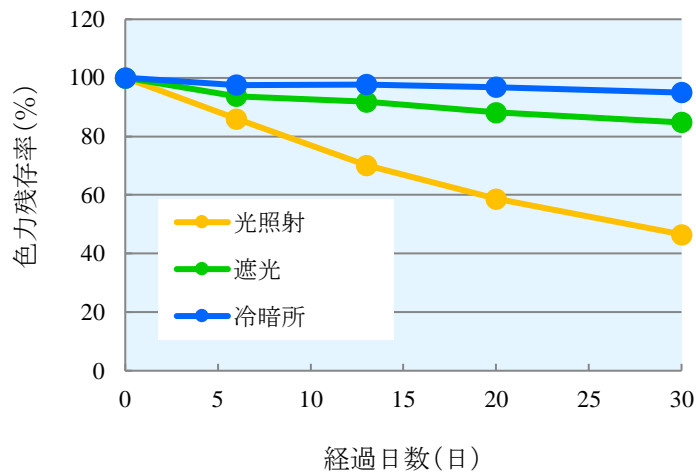


【試験条件】

色素製剤	:KCブルー KB-6S
添加量	:0.1%
溶媒	:クエン酸-リン酸塩緩衝液(pH 7)
加熱温度	:85 °C
加熱時間	:0, 10, 30, 60 分間

⇒ クチナシ青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ブルー KB-6S
添加量	:0.1%
溶媒	:クエン酸-リン酸塩緩衝液(pH 7)
温度	:35 °C
光照射条件	:2000 lux.

⇒ クチナシ青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。

クチナシ青色素 2