

Technical Reports

クチナシ黄色素 / Gardenia Yellow

基原 : アカネ科クチナシの果実

性状 : 黄～暗赤色の粉末, 塊, ペースト, 液体でわずかに特異なおいがある。主成分はクロシンおよびクロセチン。光, 酸に弱く飲料には適さない。酸性下の耐光性はビタミンCの添加により向上。染色性に優れ, 染色すると比較的安定性が向上する。

表示例 : クチナシ黄色素, 着色料(カロチノイド) 等



● KCブランド

様々なタイプの製剤を取り揃えています (※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イエロー KL-10A		液体	菓子、パン、麺、デザート、卵製品、水産加工品、漬物 等
KCイエロー KP-150 (顆粒)		顆粒	
KCイエロー KP-350 (顆粒)	高色価	顆粒	

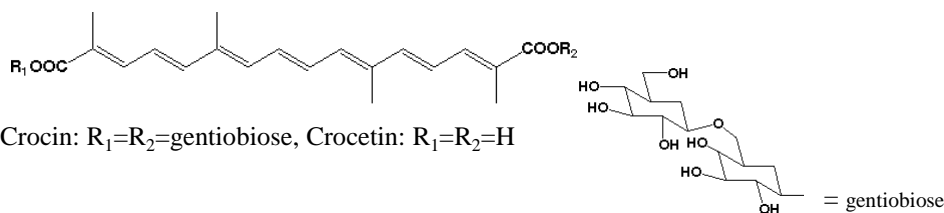
● 色調



クロシン…赤みを帯びたやや暗い黄色の色調

クロセチン…鮮明な黄色。クロセチンはクロシンから糖が加水分解されたもの。

【構造式】



● 着色イメージ

	焼菓子	乳製品 (アイス)	中華麺
添加量 (KCイエローKL-10A)	0.2%	0.3%	対粉0.3%
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。

クチナシ黄色素 1

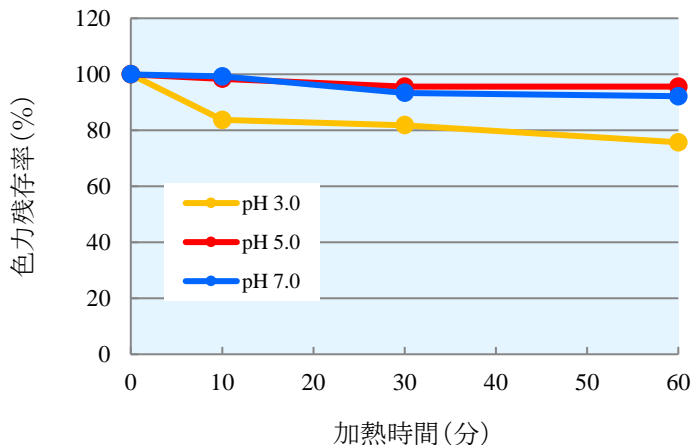
神戸化成株式会社

〒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イエロー KL-10A

添加量 : 0.05%

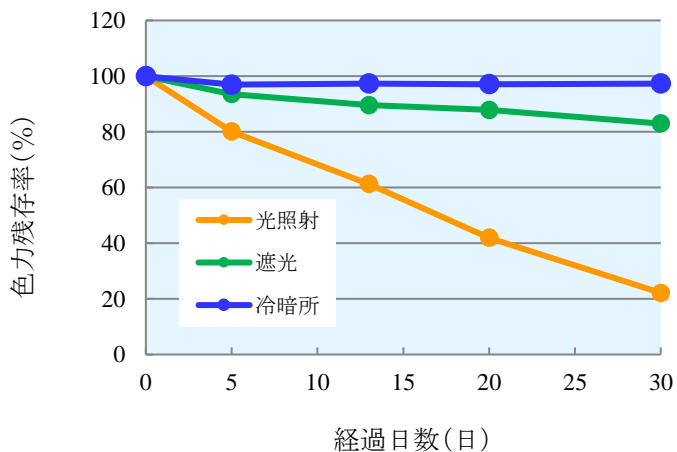
溶媒 : クエン酸-リン酸塩緩衝液

加熱温度 : 85 °C

加熱時間 : 10, 30, 60 分間

⇒ クチナシ黄色素は熱に対して安定ですが、酸性側ではやや安定性が劣ります。

・光安定性



【試験条件】

色素製剤 : KCイエロー KL-10A

添加量 : 0.05%

溶媒 : クエン酸-リン酸塩緩衝液 (pH7)

温度 : 35 °C

光照射条件 : 蛍光灯, 2000 lux.

⇒ クチナシ黄色素は中性域で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。