

グリーン着色料製剤 / Green color

天然系着色料の中で緑色を呈するものは植物等に含まれるクロロフィルのみとなっていますが、クロロフィルは植物体から取り出すと、不安定になってしまいます。

一般的には食品を緑色に着色する時は絵の具で緑を作るように、青色の色素と黄色の色素を混ぜ合わせ緑色にしています。

〈混色イメージ〉



〈色素の組合せ〉

青色素(例)

クチナシ青色素
スピルリナ色素

+

黄色素(例)

ベニバナ黄色素
クチナシ黄色素
ベニコウジ黄色素

青と黄のバランスや色素の種類を変えることで緑色のバリエーションは無量大！

お客様のイメージに合う緑色をお選びいただけます。

● 色調

・同じ吸光比でも色素の種類によって色調が異なります。

(溶媒:精製水, 吸光比:3.0)

黄色素	①ベニバナ黄色素	②クチナシ黄色素 (クツナタイプ)	③クチナシ黄色素 (クセツナタイプ)	④ベニコウジ黄色素
色調				

● 吸光比

黄色力/青色力

吸光比が 大きいほど黄緑色
小さいほど深青緑色

吸光比

色調






*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。






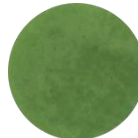
グリーン系製剤 1

①ベニバナ黄色素+ クチナシ青色素

鮮明な黄色を呈するベニバナ黄色素を用いていますので、明るい緑の色調を得ることができます。また酸性領域でも安定した色調を得ることができますので、ゼリー等にもご使用いただけます。



製品名	KCグリーン CL-20	KCグリーン CL-26	KCグリーン A
添加量	0.05%	0.08%	0.08%
精製水			







製品名	CL-20	CL-26	A
添加量	0.1%	0.15%	0.2%
牛乳			
添加量	対粉0.5%	対粉0.5%	対粉1.0%
小麦粉生地			

②クチナシ黄色素（1）+ クチナシ青色素

赤みのある黄色を呈するクチナシ黄色素を用いていますので深みのある緑の色調を得ることができます。クチナシ黄色素の性質上、酸性食品へのご使用はお勧めしません。

製品名	KCグリーン KL-13	KCグリーンNo.6
添加量	0.1%	0.1%
精製水		






製品名	KL-13	No.6
添加量	0.1%	0.15%
牛乳		
添加量	対粉0.5%	対粉0.5%
小麦粉生地		


*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。

グリーン系製剤 2







③クチナシ黄色素（2）＋クチナシ青色素

鮮やかな黄色を呈するクチナシ黄色素を用いていますので鮮明な緑の色調を得ることができます。
クチナシ黄色素の性質上、酸性食品へのご使用はおすすめしません。

製品名	KCグリーン CG-3	KCグリーン CG-1	KCグリーン CG-2
添加量	0.04%	0.08%	0.08%
精製水			






 黄緑 ← → 緑

製品名	CG-3	CG-1	CG-2
添加量	0.08%	0.15%	0.15%
牛乳			
添加量	対粉0.5%	対粉1.0%	対粉1.0%
小麦粉生地			





④ベニコウジ黄色素＋クチナシ青色素

鮮明な黄色を呈するベニコウジ黄色素を用いていますので非常に鮮明な緑の色調を得ることができます。
光に対して不安定ですので包装形態にご注意ください。

製品名	KCグリーンMD	KCグリーンM
添加量	0.2%	0.2%
精製水		





 黄緑 ← → 緑

製品名	MD	M
添加量	0.15%	0.2%
牛乳		
添加量	対粉1.0%	対粉1.0%
小麦粉生地		

*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。

グリーン系製剤 3

⑤油性製剤 チョコレートや蒲鉾などにご使用いただける油性製剤も取りそろえております。

製品名	KCグリーンCO-57	KCグリーンCO-58
添加量	1.0%	1.0%
ホワイトチョコレート		



KCグリーンCO-57, 58は
ベニバナ黄色素・クチナシ青色素
の混合製剤です。

●着色イメージ

	メロンゼリー	マスカットゼリー
使用製剤 添加量	KCグリーン CL-26 0.05%	KCグリーン CL-20 0.02%
イメージ		

	パン	マフィン
使用製剤 添加量	KCグリーン CG-2 対粉0.5%	KCグリーン KL-13 対粉0.3%
イメージ		

掲載商品以外にも商品ラインナップ多数ございますので、
お客様のイメージに合った色調・ご使用用途に合った製剤をご提案可能です。

詳しくは担当までお問い合わせください。

*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。

グリーン系製剤 4