

Technical Reports

コチニール色素 / Cochineal extract

- 起源 : カイガラムシ科エンジウムシ (*Coccus cacti* L. (*Dactylopius coccus* C.)) の乾燥体
- 性状 : 赤～暗赤色の粉末, 塊, ペースト又は液体で, わずかに特異な臭いがある。
酸性で赤橙色, 中性で赤色, アルカリ性で赤紫色を呈する。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 : コチニール色素, 着色料(コチニール), 着色料(カルミン酸) 等

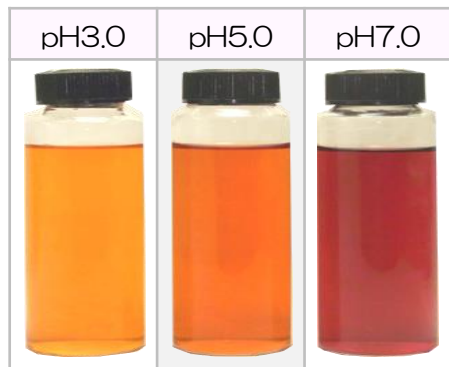
●KCブランド

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)

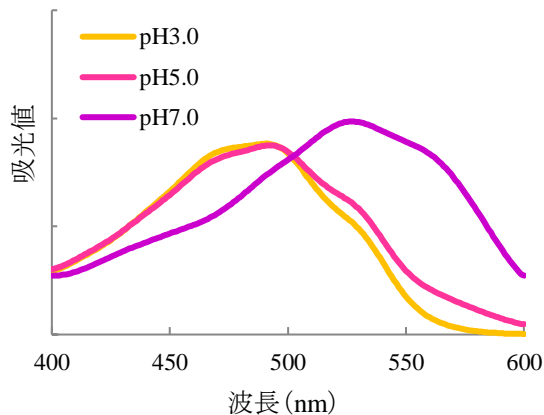
商品名	タイプ	性状	用途例
KCレッド K-40		粉末	菓子、パン、麺、デザート、餅、畜肉・水産加工品 等
KCレッド No.1 L		液体	飲料、ゼリー、餡 等
KCレッド CP-87	赤板蒲鉾用	粉末	赤板蒲鉾、細工蒲鉾 等

●色調

・pH変化による色調変化 (KCレッドNo.1L 0.15%)



・吸光スペクトル



●着色イメージ

	菓子	乳製品	赤板蒲鉾
製剤名 添加量	KCレッド K-40 対粉0.25%	KCレッド K-40 0.06%	KCレッド CP-87 2.0%
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。

コチニール色素 1

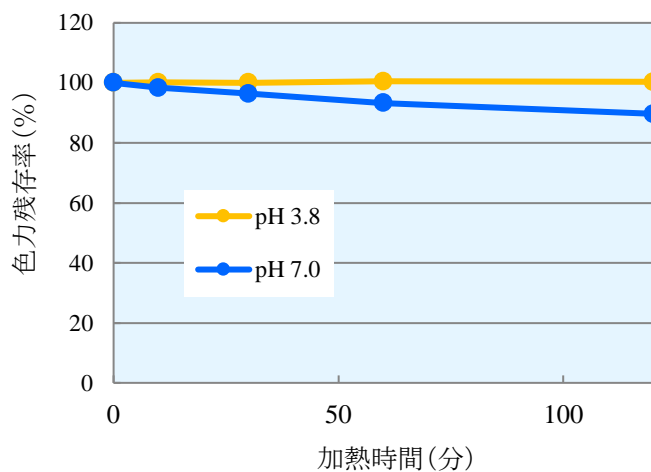
●性質

・タンパク質による色素の変色

コチニール色素は蛋白質と結合すると、アズキ色～紫色を呈します。餡への着色にはこれが利用されています。赤色着色を行う場合には、色調安定剤(ミョウバン、酒石酸ナトリウム、リン酸塩 等)との併用により変色を防止することが出来ます。色素を色調安定剤と完全に反応させるために、**色調安定剤配合製剤(粉末)**を使用する際は必ず等倍量以上の熱水で溶解させた後、ご使用ください。

	Kクレッド K-40 (色調安定剤配合製剤)	KクレッドNo.1L
小麦粉への着色		
牛乳への着色		

・熱安定性



【試験条件】

色素製剤 : Kクレッド No.1L

添加量 : 0.1%

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, 120分間

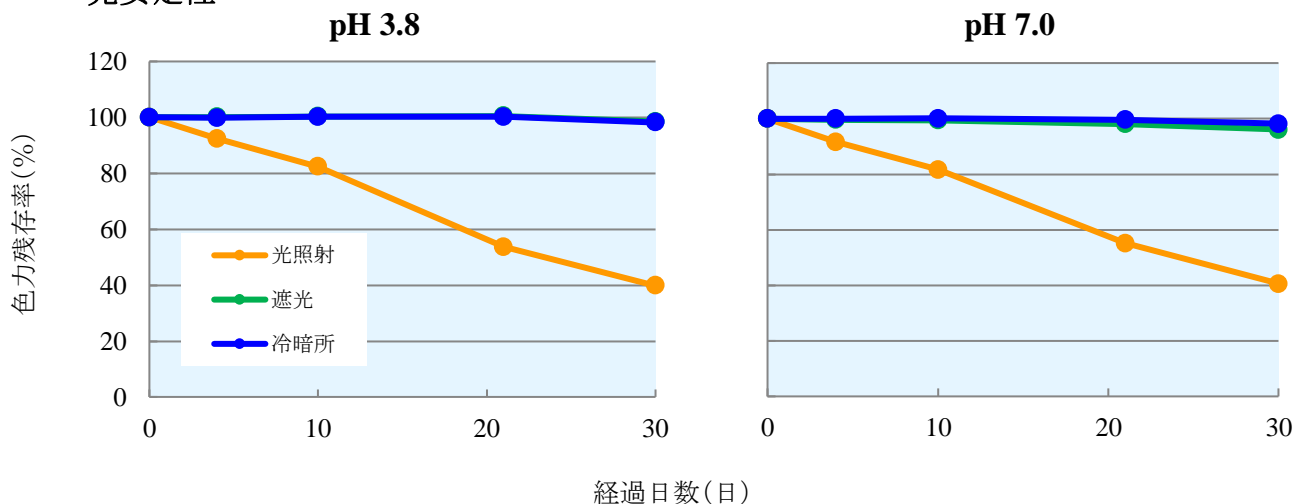
⇒ コチニール色素は熱に対して非常に安定です。

* 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。

コチニール色素 2

● 性質

・光安定性



⇒ コチニール色素は光に対して比較的安定です。

【試験条件】

色素製剤 : KCLレッド No.1L
 添加量 : 0.1%
 溶媒 : クエン酸-リン酸塩緩衝液
 温度 : 35 °C
 光照射条件 : 蛍光灯, 2000 lux.

● 『KCLレッド CP-87』 赤板蒲鉾・細工蒲鉾用 製剤

KCLレッド CP-87は蒲鉾に着色した際、色流れを起こしにくいように開発された製剤です。また、水で溶解した際の作業性が良くなっています。

	KCLレッドCP-87	一般的な コチニール製剤	
<p>着色すり身と無着色すり身を 重ね合わせ、10日間保存した 後の色流れの状態。</p>			着色部分
			無着色部分

* 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。

コチニール色素 3