

Technical Reports

トウガラシ色素 / Paprika color

起源 : ナス科トウガラシ (*Capsocum annuum* L.) の果実

性状 : 油溶性のカロチノイド色素で橙黄～赤色を呈する。わずかに特異な臭いがある。
水に不溶で酢酸エチル, 油脂, アルコールに溶け, プロピレングリコールにやや難溶。

表示例 : トウガラシ色素, パプリカ色素, 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)

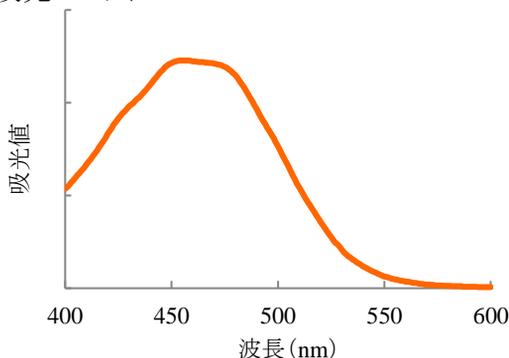
商品名	タイプ	性状	用途例
KCオレンジ PE-S	水分散型、2万CV	液体	菓子、パン、麺、デザート、ゼリー、 水産加工品、キムチ 等
KCオレンジ PE-3C	水分散型、3万CV 低臭タイプ	液体	
KCオレンジ PE-3D	水分散型、3万CV	液体	
KCオレンジ PP-2	水分散型	粉末	
KCオレンジ PE-100R	水可溶型	液体	ゼリー、飲料、デザート 等
オレオレジンパプリカ10000CV	油溶性	液体	チョコレート、水産加工品、タレ、チーズ 等

●色調

・各製剤の色調



・吸光スペクトル



●着色イメージ

	ゼリー	カラー麺	クッキー生地	チョコレート
製剤名 添加量	KCオレンジPE-S 0.05%	KCオレンジPE-S 対粉0.2%	KCオレンジPE-S 0.8%	オレオレジンパプリカ1万CV 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。

トウガラシ色素 1

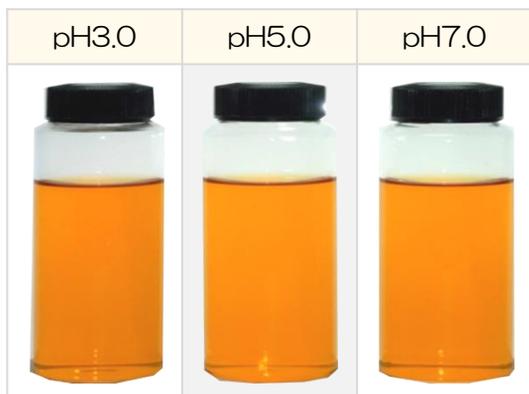
 神戸化成株式会社

〒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

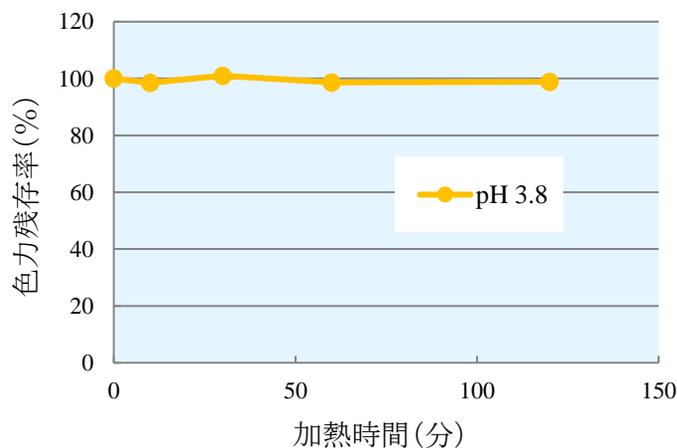
●性質

・pH変化による色調変化 (KCオレンジPE-100R 0.1%)



⇒ pH変動による色調変化はありません。

・熱安定性



【試験条件】

色素製剤 : KCオレンジ PE-100R

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 : 0, 10, 30, 60, 120 min.

⇒ トウガラシ色素は熱に対して安定ですが、強い熱がかかると橙みが少なくなり黄色みが強くなる傾向があります。(例: 下図, 蒸しパンの生地の色調)



加熱前



加熱後

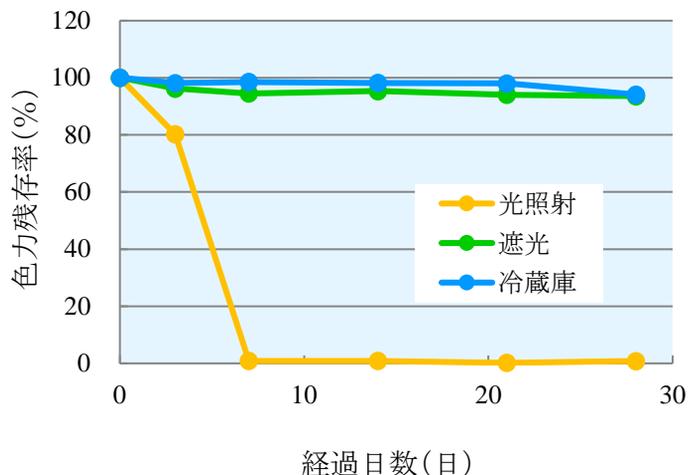
橙みが減少

* 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。

トウガラシ色素 2

●性質

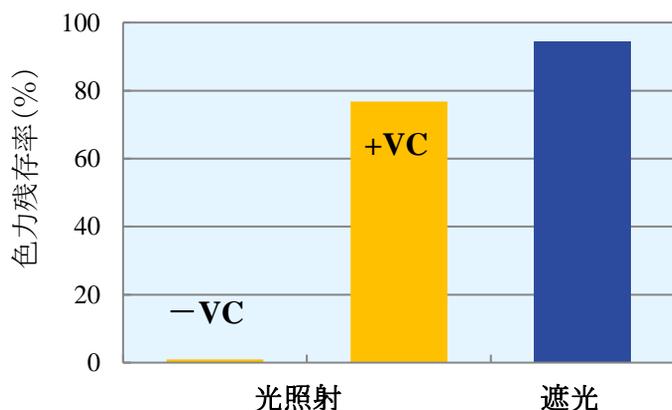
・光安定性



【試験条件】

色素製剤 : KCオレンジ PE-100R
添加量 : 0.05%
溶媒 : クエン酸-リン酸塩緩衝液 (pH 3.8)
温度 : 35 °C
光照射条件 : 2000 lux.

・酸化防止剤(VC)との併用効果



【試験条件】

色素製剤 : KCオレンジ PE-100R
添加量 : 0.05%
溶媒 : クエン酸-リン酸塩緩衝液 (pH 3.8)
VC濃度 : 0.1%
温度 : 35 °C
光照射条件 : 太陽光, 7日間.



⇒ トウガラシ色素は光に対して不安定ですが、
ビタミンCなどの酸化防止剤と併用する事で光安定性が向上します。

* 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。

トウガラシ色素 3