

ベニバナ黄色素 / Carthamus yellow

起源 : キク科ベニバナ (*Carthamus tinctorius* L.) の花
性状 : 黄～暗褐色の粉末, ペースト又は液体で, わずかに特異な臭いがある。pH 2～7では黄色を呈しほとんど色調変化がなく, アルカリ性になってわずかに赤味を増す。水, アルコール, プロピレングリコールなどに溶解し, 油脂に不溶。

表示例 : ベニバナ黄色素, 着色料(フラボノイド) 等



KCブランド

商品名	性状	用途例
KCイエロー No.3A	液体	菓子、ゼリー、麺、漬物 等

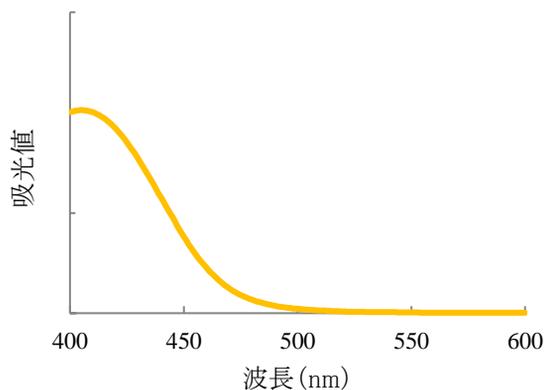
(※掲載商品以外にも商品ラインナップございますので, ご相談ください)

色調

精製水に添加



・吸光スペクトル



着色イメージ

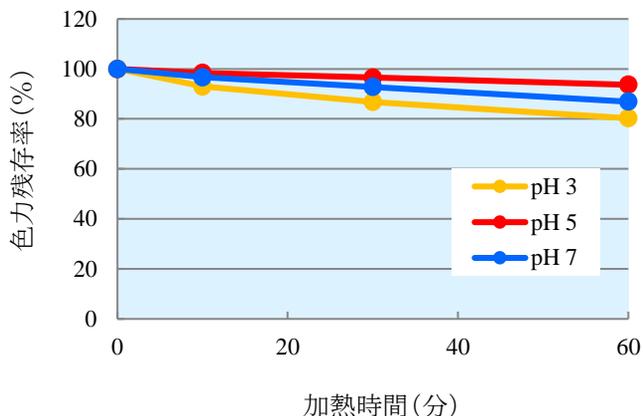
	ゼリー	飲料	焼菓子
添加量 (KCイエローNo.3A)	0.02 %	0.01%	0.3%
イメージ			

* 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。

ベニバナ黄色素 1

●性質

・熱安定性



【試験条件】

色素製剤 : KCイエロー No.3A

添加量 : 0.03%

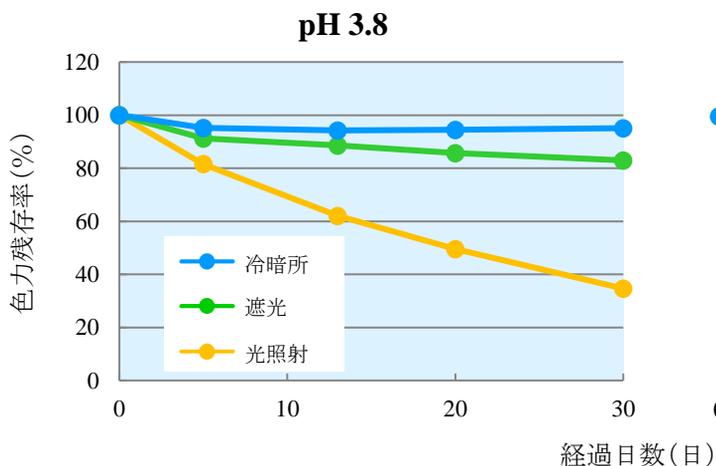
溶媒 : クエン酸-リン酸塩緩衝液

加熱温度 : 85 °C

加熱時間 : 0, 10, 30, 60 分間

⇒ ベニバナ黄色素は熱に対して安定です。

・光安定性



⇒ ベニバナ黄色素は弱酸性域では光に対して比較的安定です。
冷蔵条件であれば非常に安定しています。

【試験条件】

色素製剤 : KCイエロー No.3A

添加量 : 0.03%

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.

* 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。弊社製剤を使用頂く際の参考にご利用ください。