

ムラサキイモ色素 / Purple sweet potato color

起源 : サツマイモ (*Ipomoea batatas* POIR) の紫色の塊根

性状 : 暗赤色の粉末, ペースト又は液体で, わずかに特異な臭いがある。酸性で紫赤色, 中性で紫~紫青色, アルカリ性で青緑色を呈する。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 : ムラサキイモ色素, アントシアニン色素, 野菜色素, 着色料(アントシアニン) 等

●KCブランド

(※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)

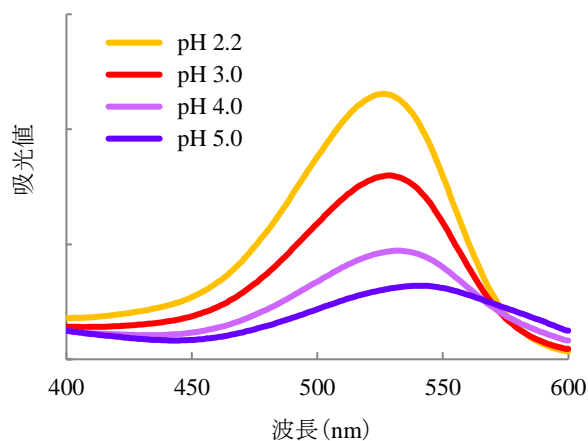
商品名	タイプ	性状	用途例
KCレッド SL-9		液体	飲料、ゼリー、冷菓、キャンディー、シロップ、漬物、梅干し 等 ◎酸性の食品にご使用頂けます。

●色調

・pH変化による色調変化 (KCレッドSL-9 0.1%)



・吸光スペクトル



●着色イメージ

	ゼリー	飲料	梅干し
添加量 (KCレッドSL-9)	0.08%	0.03% (pH3.0)	0.6%/漬液
イメージ			

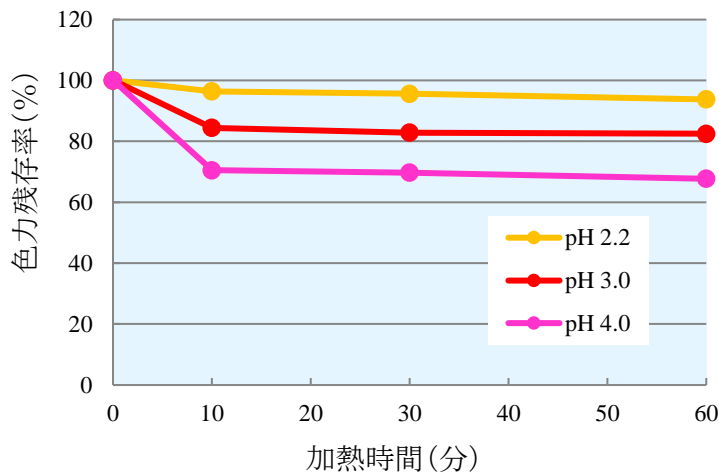
*写真は印刷のため, 実際の色調と若干異なる場合があります。

ムラサキイモ色素 1/2



● 性質

・熱安定性



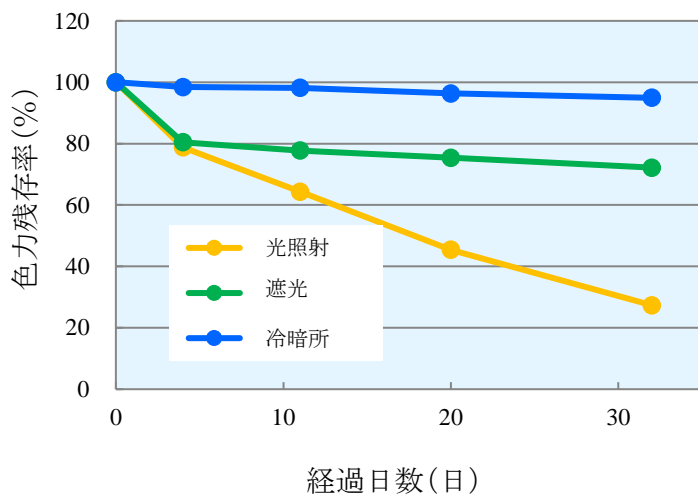
【試験条件】

色素製剤 : KCレッド SL-9
色素濃度 : 0.1%
溶媒 : クエン酸-リン酸塩緩衝液
加熱温度 : 85℃
加熱時間 : 0, 10, 30, 60 分間.

⇒ ムラサキイモ色素は熱に対して安定です。

加熱殺菌などされる場合、熱による色力低下分を考慮し色素添加量を調整下さい。

・光安定性



【試験条件】

色素製剤 : KCレッド SL-9
色素濃度 : 0.1%
溶媒 : クエン酸-リン酸塩緩衝液(pH3)
温度 : 35℃
光照射条件 : 蛍光灯, 2000 lux.

⇒ ムラサキイモ色素は光に対して比較的安定です。

長期間強い光が当たりますと退色が見られますので、包装形態にはご注意ください。

* 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。

ムラサキイモ色素 2/2