

### 今までにない新規イメージの商品作りに！

野菜や果物の赤色・黄色・緑色の食品以外に「黒色」の食品市場が広がってきています。色素を使用してよりインパクトのある「真っ黒」な商品の開発にお役立ちします。

- 由来 : 国産竹を高温加熱して炭化させ得られます。
- 安定性 : 熱や光に対して非常に安定です。
- 溶解性 : 水や油に溶解しませんが、粒子が細かいため食品中で分散しよく着色します。
- 表示例 : 植物炭末色素、炭末色素、着色料(炭末) 等
- 利用例
- ①健康イメージの強い“黒ゴマ”や“黒豆”味の食品の補色に使用
  - ②焼き鳥やステーキの“炭火焼き”感増強に使用
  - ③他商品との差別化を図るため“黒色”の商品を開発

※神戸化成では飛散を抑え作業性に優れた液体品のSUMI-30Lをおすすめしています。

### 着色イメージ(SUMI-30Lを使用)

焼き菓子 (対粉3.0%添加) 	スポンジ (5%添加) 	パン (対粉3.0%添加) 
プリン (2.0%添加) 	寒天 (1.0%添加) 	うどん (対粉3.0%添加) 
細工蒲鉾 (3.0%添加) 	タレ・ドレッシング(0.02%添加) 	

※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。