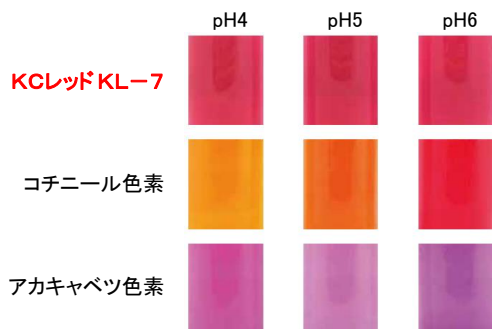


# 製品情報 KCLレッド KL-7 / クチナシ赤色素

本品は、クチナシの果実から抽出して得られる成分とタンパク質分解物の混合物を酵素処理して得られる **クチナシ赤色素** 製剤です。幅広い食品種で安定してご使用いただくことができます。

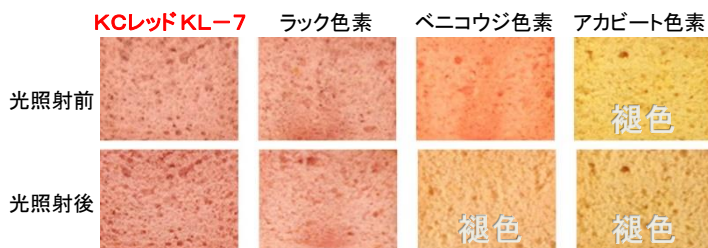
## ● pH による色調変化がありません

pHによる色調変化が少なく、幅広い条件で食品を安定に赤く着色することができます。



## ● 光や熱に安定です

光・熱ともに安定で、様々な食品の製造工程、包装形態に適用できます。



照射条件: 500 lux, 30日 アカビート色素使用品は焼成時点で褪色

## ● ビタミンCにも安定です

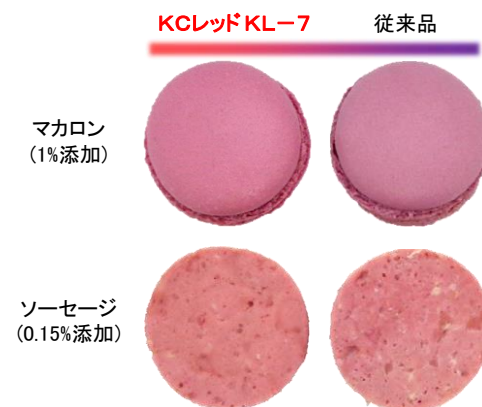
アントシアニン系色素では褪色が促進されるV.Cの存在下であっても安定性が損なわれることはなく、むしろ安定性が増します。



保管条件: 40℃, 7日 V.C添加量0.05%

## ● 青み・暗みの少ない色調です

従来品よりも、クチナシ赤色素に特有の青みや暗みが少なく、鮮やかな色調に着色できます。



## 着色イメージ

着色イメージ	スポンジ	乳飲料	うどん	水産練り製品
添加量	対粉0.3%	対乳0.2%	対粉0.3%	対すり身0.15%
イメージ				

## ● 食品への表示例

クチナシ赤色素    クチナシ色素    着色料(クチナシ)    1 kg    ポリ容器 × 12 個 / 段ボールケース

## ● 荷姿