

# 製品情報

## KCLレッド EL-2

### エルダーベリー果実から得られる天然赤色着色料

本品は、スイカズラ科エルダーベリーの果実より抽出して得られる水溶性の色素です。  
主色素はアントシアニンであり、青みの少ない赤色を呈します。

#### ●特徴

KCLレッドEL-2は、アントシアニン色素の中でも黄口の赤色であり、アカダイコン色素に近い色調です。  
臭気も少ないので、使用する食品に与える風味の影響が少ないです。

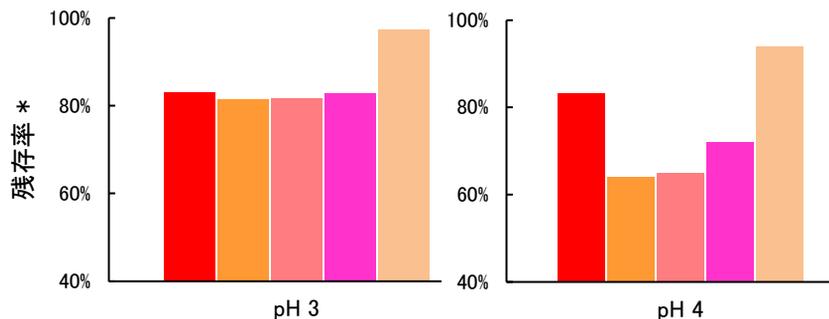
KCLレッド EL-2				アカダイコン色素			
pH2.0	pH3.0	pH4.0	pH5.0	pH2.0	pH3.0	pH4.0	pH5.0
アカキャベツ色素				ムラサキイモ色素			
pH2.0	pH3.0	pH4.0	pH5.0	pH2.0	pH3.0	pH4.0	pH5.0

#### ●着色イメージ



#### ●安定性

##### ・熱安定性



##### ■エルダーベリー色素

##### ■アカダイコン色素

##### ■ムラサキイモ色素

##### ■アカキャベツ色素

##### ■パープルキャロット色素

##### 【試験条件】

加熱温度: 85°C

加熱時間: 60分間

色素濃度: 10%E=0.1

\*加熱前の色力を100%としています。

#### ●食品への表示例

エルダーベリー色素, 果実色素, ベリー色素, 着色料(アントシアニン) 等