

弊社の着色料で「春」イメージを作成しましたので、是非ご参考ください。

安定性 ◎:優れている ○:普通 △:やや劣る ×:劣る
※性質は一般的なものですので、ご使用にあたっては試験いただきますようお願いいたします。

桜・いちご

KCLレッド KL-7

(クチナシ赤色素)

パン・焼菓子に使用できる熱安定性の高い植物由来の色素です。pHによる色調変化が少ないです。

| 性状 | 溶解性 | 安定性 | |
|----|-----|-----|---|
| | | 光 | 熱 |
| 液体 | 水溶性 | ○ | ○ |

**KCLレッド BT-35**

(アカビート色素)

いちごイメージの色調を表現できます。生クリームや冷菓のような加熱工程のない食品に使用できます。

| 性状 | 溶解性 | 安定性 | |
|----|-----|-----|---|
| | | 光 | 熱 |
| 液体 | 水溶性 | ○ | × |

**KCLレッド RD-120**

(アカダイコン色素)

酸性域で赤色を呈するアントシアニン系の色素です。もち米では、桜餅イメージの色調を表現できます。

| 性状 | 溶解性 | 安定性 | |
|----|-----|-----|---|
| | | 光 | 熱 |
| 液体 | 水溶性 | ○ | ○ |

**KCLレッド BO-5**

(アカビート色素)

アカビート色素をチョコレート向けに油溶型に乳化した製剤です。いちごイメージの色調を表現できます。

| 性状 | 溶解性 | 安定性 | |
|----|-----|-----|---|
| | | 光 | 熱 |
| 液体 | 油溶性 | ○ | × |

**KCLレッド GMP-1**

(クチナシ赤色素・ペニコウジ色素)

パンや焼菓子に使用できる熱安定性の高い色素です。いちごや桜イメージの色調を表現できます。

| 性状 | 溶解性 | 安定性 | |
|----|-----|-----|---|
| | | 光 | 熱 |
| 粉末 | 水溶性 | △ | ○ |

**KCLレッド K-40**

(コチニール色素)

デザートから焼菓子まで使用できる光・熱安定性の高いピンク色の色素です。

| 性状 | 溶解性 | 安定性 | |
|----|-----|-----|---|
| | | 光 | 熱 |
| 粉末 | 水溶性 | ◎ | ◎ |



抹茶・ピスタチオ

KCグリーン KL-13

(クチナシ黄色素・クチナシ青色素)

液体タイプの混合製剤で抹茶イメージを表現できます。退色しやすい抹茶の補色に最適です。

| 性状 | 溶解性 | 安定性 | |
|----|-----|-----|---|
| | | 光 | 熱 |
| 液体 | 水溶性 | ○ | ○ |

**KCグリーン CG-1**

(クチナシ黄色素・クチナシ青色素)

粉末タイプの混合製剤です。パン・焼菓子に使用でき、明るく鮮明な黄緑色を表現できます。

| 性状 | 溶解性 | 安定性 | |
|----|-----|-----|---|
| | | 光 | 熱 |
| 粉末 | 水溶性 | ○ | ○ |



バナナ

KCイエロー KL-10A

(クチナシ黄色素)

パン・焼菓子に使用できる熱安定性の高い植物由来の色素です。わずかに赤みのある黄色を呈します。

| 性状 | 溶解性 | 安定性 | |
|----|-----|-----|---|
| | | 光 | 熱 |
| 液体 | 水溶性 | ○ | ○ |

**KCイエロー GE-5**

(マリーゴールド色素)

マリーゴールド色素を乳化した分散型の製剤です。焼菓子にも使用できる熱安定性の高い色素です。

| 性状 | 溶解性 | 安定性 | |
|----|-----|-----|---|
| | | 光 | 熱 |
| 液体 | 水分散 | ○ | ○ |

