

弊社の着色料で「秋」イメージを作成しましたので、是非ご参考ください。

R3.05

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。

栗・さつまいも

KCオレンジYO-5

(パーム油カロテン)

天然のパームヤシから抽出したカロテン色素です。熱安定性に優れ、鮮やかな黄色を呈します。



添加量0.5%

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	油性	○	○

KCオレンジYE-3

(パーム油カロテン)

パーム油カロテンを水分散型に乳化した製剤です。乳化安定性の高い製剤です。



添加量0.01%



添加量0.2%

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水分散	○	○

かぼちゃ・柿

KCオレンジPE-5

(トウガラシ色素)

パプリカ由来の色素を水分散型に乳化した製剤です。トウガラシ特有の匂いを抑えています。



添加量0.05%



対粉0.4%

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水分散	○	○

KCオレンジPYE-1

(トウガラシ色素・パーム油カロテン)

トウガラシ色素とパーム油カロテンを水分散型に乳化した混合製剤です。黄みのある橙色を表現できます。



添加量0.1%



対粉0.2%

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水分散	○	○

オレオレジンパプリカ10000CV

(トウガラシ色素)

パプリカ由来の色素で油性の色素です。柿やかぼちゃイメージの色調を表現できます。



添加量0.5%



添加量1%

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	油性	○	○

紫いも・ぶどう

KCバイオレットKL-14

(クチナシ赤色素・クチナシ青色素)

植物由来の液体製剤です。青みの強い紫色を表現できる「KCバイオレットKL-15」もご紹介します。



KCバイオレットKL-14 添加量1.2%



KCバイオレットKL-15 添加量1.2%

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水性	○	○

KCバイオレットNo.3

(クチナシ青色素・ラック色素)

ラック色素とクチナシ青色素を混合した粉末製剤です。より青みの強い紫色を表現できる「KCバイオレットNo.5」もご紹介します。



添加量0.6%

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
粉末	水性	○	○

栗渋皮・キャラメル・きな粉

KCブラウンSP-3

(カカオ色素)

タンパク質への染着性に優れ、色素の歩留まりもよい色素です。焼菓子に使用でき、茶色を呈します。



添加量0.75%

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
粉末	水性	◎	◎

KCブラウンSO-1

(カカオ色素)

カカオ色素を油性に乳化した製剤です。赤みが少ない茶色を呈するので、栗渋皮イメージを表現できます。



添加量2%

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	油性	◎	◎

KCブラウンSO-1+オレオレジンパプリカ10000CV

(カカオ色素+トウガラシ色素)

カカオ色素を油性に乳化した製剤と、トウガラシ色素の2剤を適当な配合比率で添加することにより、キャラメルからきなこ調を表現できます。



KCブラウンSO-1 添加量0.8%
オレオレジンパプリカ10000CV 添加量0.4%

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	油性	○	○

