

弊社の着色料で「夏」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。

レモン・マンゴー

KCイエローKN-1 (クチナシ黄色素)

従来のクチナシ黄色素よりも赤みが少なく、酸性域でも鮮やかな黄色を呈します。風味への影響が少なく、幅広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 | ○ | ○ |



添加量0.3%



添加量0.05%

KCイエロー No.3A (ベニバナ黄色素)

赤みの少ない鮮やかな黄色を呈するので、レモンイメージを表現できます。酸性域の食品にも使用できます。

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



添加量0.01%



添加量0.02%

KCオレンジGPE-2 (トウガラシ色素・マリゴールド色素)

黄色から橙色のマンゴー独特の色調を表現できる水分散型の乳化混合製剤です。

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



添加量0.06%



添加量0.4%

ソーダ・ミント

KCブルーKB-6S+KCグリーンCL-20 (クチナシ青色素+ベニバナ黄色素)

やや黄みを帯びた青色とすることで、冷涼感のある色調を表現することができます。チョコミントイメージに最適です。

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



KCブルーKB-6S添加量0.3%
KCグリーンCL-20添加量0.03%

KCブルーKB-6S (クチナシ青色素)

青色を呈する植物由来の色素です。ゼリーから焼菓子まで使用でき、ソーダイメージを表現できます。

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



添加量0.01%



対粉1%

ベリー・スイカ

KCレッドEL-2 (エルダーベリー色素)

酸性域で赤色を呈するアントシアニン系の色素です。使用する食品イメージに合わせて、「果実色素」表示が可能です。

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



添加量0.2%

KCレッドZL-18 (パープルキャロット色素)

酸性域で赤色を呈するアントシアニン系の色素です。ゼリーなどの酸性食品に使用できます。

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



添加量0.1%



添加量0.2%

KCレッドMR-20 (ベニコウジ色素)

赤色を呈する色素です。タンパク質への染着性に優れ、色の歩留まりにも優れています。

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



対粉0.3%



添加量0.1%

メロン・マスカット

KCグリーンCL-20 (ベニバナ黄色素・クチナシ青色素)

液体タイプの混合製剤で、黄緑色を呈します。デザートから焼菓子まで幅広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 | ○ | ○ |



添加量0.05%



添加量0.5%

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、明るく鮮やか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 | ○ | ○ |



添加量0.6%



対粉1.2%

