

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

### Kクレッド 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	○	○



### Kクレッド 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	○	×



### Kクレッド 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	○	○



### Kクレッド 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性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	○	×



### Kクレッド GMP-1 (クチナシ赤色素・ベニコウジ色素)

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	△	○



### Kクレッド 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	○	○

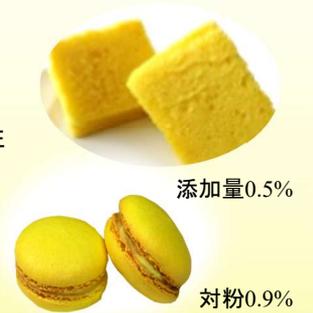


## バナナ

### 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。

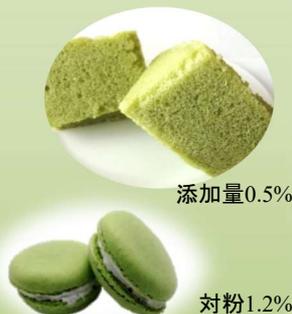
性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



### 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	○	○



### 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	○	○

