

弊社の着色料で「冬」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。

柚子・みかん

KCイエロー No.3A (ペニバナ黄色素)

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0.02%



添加量0.01%

KCオレンジ GPE-2 (トウガラシ色素・マリーゴールド色素)

(トウガラシ色素・マリーゴールド色素)

トウガラシ色素とマリーゴールド色素を水分散型に乳化した混合製剤です。オレンジ色を表現できます。

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%

KCオレンジ PE-S (トウガラシ色素)

(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。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水分散	○	○



添加量0.05%



対粉0.2%

チョコレート・ほうじ茶

KCブラウン SP-3+KCブルー No.5P (カカオ色素+クチナシ青色素)

カカオ本来の自然な色合いを呈する製剤です。「クチナシ青色素」と併用すると、より濃厚さを表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
粉末	水溶性	○	○



クチナシ青色素有り



カカオ色素のみ

KCブラウン SO-1 (カカオ色素)

(カカオ色素)

カカオ色素を油溶型に乳化した製剤です。赤みが少ない茶色を呈するので、ほうじ茶イメージを表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	油溶性	◎	◎



添加量2%

いちご・ベリー

KC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	○	×



添加量0.5%

KCレッド EL-2 (エルダーベリー色素)

(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。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 KL-7 (クチナシ赤色素)

(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	○	○



添加量0.2%



対粉0.4%

黒ゴマ・小豆

SUMI-9L (植物炭末色素)

味や匂いを呈することなく黒色に着色できます。飛散しやすい微粉末色素を分散させた液状の製剤です。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水油分散	◎	◎



添加量2%



対粉1%

KCレッド KL-7+KCブラウン SP-L50 (クチナシ赤色素+カカオ色素)

(クチナシ赤色素+カカオ色素)

2剤を適当な配合比率で添加することにより、お客様のイメージに近い色調を提案することができます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



KCレッドKL-7 添加量0.6%
KCブラウンSP-L50 添加量0.2%



KCレッドKL-7 添加量0.15%
KCブラウンSP-L50 添加量0.15%

