

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-9

(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・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	△	○



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	○	○



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	○	○

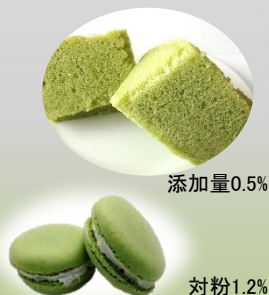


KCグリーン CG-1

(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	○	○

