

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。

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。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	油溶性	○	○



添加量0.5%

### KCオレンジ YE-3S (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。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水分散	○	○



添加量0.01%



添加量0.2%

## かぼちゃ・柿

### KCオレンジ PE-S (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0.4%

### KCオレンジ PYE-1S (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。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水分散	○	○



添加量0.1%



対粉0.2%

### オレオレンジパプリカ10000CV (トウガラシ色素)

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

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	油溶性	○	○



添加量0.5%



添加量1%

## 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。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



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%

### 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。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
粉末	水溶性	○	○



添加量0.6%

## 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。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
粉末	水溶性	◎	◎



添加量0.75%

### KCブラウン SO-1 (カカオ色素)

カカオ色素を油溶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。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	油溶性	◎	◎



添加量2%

### KCブラウン SO-1 + オレオレンジパプリカ10000CV (カカオ色素+トウガラシ色素)

カカオ色素を油溶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。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	油溶性	○	○



KCブラウンSO-1 添加量0.8%  
オレオレンジパプリカ10000CV 添加量0.4%

