

● **製品**

様々なタイプの製剤を取り揃えています。

製品名	性状	色素	用途例
KCブラウン SP-3	粉末	カカオ色素	畜肉・水産加工品、菓子、デザート、パン、植物タンパク加工品、タレ・ソース、味噌 等
KCブラウン SP-L50	液体	カカオ色素	

● **カラメル色素の代替えに使用できます**

中性～アルカリ領域の食品では、カラメル色素の代替えとしてカカオ色素を使用することができます。

製品名	KCブラウン SP-3	KCブラウン SP-L50	カラメル I	カラメル III	カラメル IV
	0.05%	0.1%	0.2%	0.1%	0.1%
水溶液					

● **染着性に優れています**

タンパク質への染着性に優れており、少量の添加量で色付けができます。

製品名	KCブラウン SP-3	カラメル I
添加量	対液 0.1%	対液 0.2%
表面		
断面		

ゆで卵を着色液に一晩漬け込み後

● **食品への表示例**

カカオ色素、フラボノイド色素、着色料（カカオ）、着色料（フラボノイド）等

● **植物肉の着色にも使用できます**

カカオ色素を使用することで、植物肉を動物肉の「焼成後」イメージを表現できます。



● **濃厚なチョコイメージに最適です**

カカオ色素とクチナシ青色素を組み合わせることで、より濃厚なチョコレートイメージをの着色が可能です。

