

## KCオレンジ PE-AGは 耐塩性に優れた トウガラシ色素乳化製剤です

トウガラシ色素はオレンジ色を呈する油溶性の色素です。

辛味イメージの増強にキムチやタレ・ソース、鍋スープなどに

良く利用されており、これら液状の食品には水分散性に乳化した製剤が使用されています。

KCオレンジ PE-AGは汎用型のトウガラシ乳化製剤に比べ塩に対する乳化安定性が非常に高くなっているため、塩分濃度が高いキムチや濃縮スープ等でも安定してご使用いただけます。



### ●高い耐塩性

トウガラシ色素製剤の乳化が壊れると性質が水分散性→油溶性に変化することから、着色液に油を加えてその油への着色度合から乳化安定性を確認しました。

【写真】各溶媒に着色し、沸騰した湯中で1時間加熱をおこなったもの。

※油への着色が少ない程、耐塩性が高い

	KCオレンジ PE-AG			汎用品		
溶媒	水	3%食塩水	薄口醤油 (塩分19%)	水	3%食塩水	薄口醤油 (塩分19%)
油 写真						
安定性	◎	○	○	○~△	×	×

### ●包材・容器への着色が抑えられます

【写真】3%食塩水に着色し、アルミ袋（内材質：ポリエステル）に入れ沸騰した湯中で1時間加熱したもの。

