

特殊製法による赤みの強いトウガラシ色素製剤

「KCオレンジPE-EN」はトウガラシ色素を従来と異なる特殊製法により加工した、赤みの強い色調を呈するトウガラシ色素乳化製剤です。

辛味イメージ、イチゴイメージ、トマトイメージなどの表現に最適な製品です。



● 従来品との色調比較

オレンジPE-EN 従来品 オレンジPE-EN 従来品



従来品の黄みの強い黄橙色（オレンジ色）と比較し、色調が大きく赤みに改良された製品です。

乳着色時はピンク様に着色することが可能です。

左：精製水溶解
右：生乳に溶解

● 着色イメージ

赤みの強い色調のため、辛味イメージ、イチゴイメージ、トマトイメージなどに最適です。

	ソース	牛乳プリン	カニカマ	キムチ
添加量	0.5%	0.5%	対液5.0%	0.3%
イメージ				

● 食品への表示例

トウガラシ色素 パプリカ色素 着色料（トウガラシ） カロテノイド色素 等

