食品に寄り添う、「楽しい」食彩を。

2022.03

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

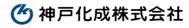
● 着色イメージ

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



→ お問い合せ078-882-5050 (神戸本社)

https://kobeche.co.jp 03-5297-1750(東京支店)

