

酸性域でも鮮明な黄色を呈するクチナシ黄色素

従来のクチナシ黄色素の色調や溶解性といった特性を特殊製法（特許出願中）により改良した製剤です。酸性域であっても鮮明な黄色を呈します。

	ベニバナ黄色素 (色価250品)	イエロー KN-1	クチナシ黄色素 クロシンタイプ (色価100品)	クチナシ黄色素 クロセチンタイプ
水				
pH3				

●鮮明な黄色の色合い

●従来品の色合いの暗さ、酸性域での凝集発生を改良

●風味への影響が少ない（ベニバナ黄色素と比較）

●色価250のベニバナ黄色素と同添加量で同濃度感

赤みが強い

凝集発生

各0.1%添加

● 着色イメージ

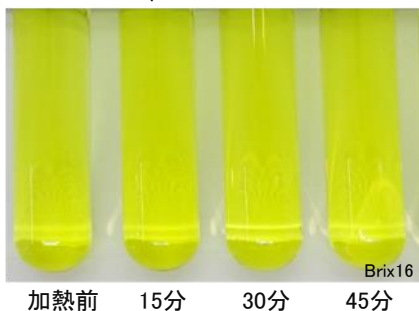
優れた発色性を持ち、幅広い食品でレモンイメージ、パイナップルイメージにご検討いただけます。

	ゼリー	乳飲料	マカロン	スポンジ
添加量	0.05%	対乳0.3%	0.8%	対粉0.4%
イメージ				

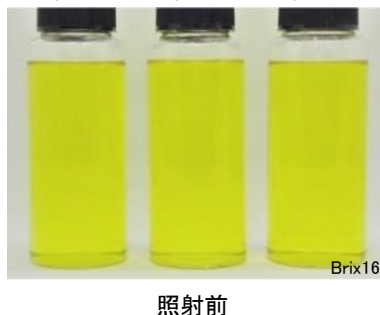
● 安定性情報

L-アスコルビン酸（VC）を添加することで、酸性域においても比較的高い安定性を持ちます。

【耐熱安定性】 VC 0.05%添加
90°C加熱・pH3



【耐光安定性】 VC 0.05%添加
pH3 pH4 pH5



● 食品への表示例

クチナシ黄色素 クチナシ色素 カロテノイド色素 着色料（クチナシ） 着色料（カロテノイド）

