

カニ風味かまぼこに最適な赤みのある色合い

「KCオレンジPP-SS」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粉末製剤です。

カニ風味かまぼこの着色に最適な色合いに調整されています。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も可能です。



● 従来品との色調比較

従来のトウガラシ色素がもつ黄みの強い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。

KCオレンジPP-SS
(トウガラシ色素)

ベニコウジ色素
(色価80品)

トマト色素
(リコピンとして2%)

トウガラシ色素
(従来品)



0.6%



0.8%



0.3%



0.6%

※添加量は着色部のすり身に対する添加量です

● 着色イメージ

赤みの強い色調のためカニ風味かまぼこやイカの塩辛、辛味イメージ、イチゴイメージ、トマトイメージの着色に最適です。

	蒲鉾	中華まん	鮭フレーク	魚卵(明太子)
添加量	0.6%	対粉0.2%	0.4%	0.12%
イメージ				

● 食品への表示例

トウガラシ色素 パプリカ色素 カロテノイド色素 等

