2024.09

## ● 今までにない新規イメージの商品作りに!

野菜や果物の赤色・黄色・緑色の食品以外に「黒色」の食品市場が広がってきています。 色素を使用してよりインパクトのある「真っ黒」な商品の開発にお役立ちします。

由来 : 竹を高温加熱して炭化させ得られます。

安定性 : 熱や光に対して非常に安定です。

溶解性 : 水や油に溶解しませんが、粒子が細かいため食品中で分散しよく着色します。

表示例: 植物炭末色素、炭末色素、着色料(炭末)等

利用例 ①健康イメージの強い"黒ゴマ"や"黒豆"味の食品の補色に使用

②焼き鳥やステーキの"炭火焼き"感増強に使用 ③他商品との差別化を図るため"黒色"の商品を開発

製品※神戸化成では飛散を抑え作業性に優れた液体品のSUMI-9Lをおすすめしています。

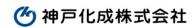
製品名	性状	用途例
SUMI-2	粉末	菓子、冷菓、水産加工品、パン、麺、タレ・ソース等
SUMI-9L*	液体	

<sup>\*</sup>SUMI-9Lをご使用の場合は、SUMI-2の添加量の3倍量を添加してください。

## ● 着色イメージ



※写真は印刷のため、実際の色調と若干異なる場合があります。





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

