

● 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	

*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

<p>焼き菓子</p> <p>SUMI-2 (対粉1.0%添加)</p> 	<p>スポンジ</p> <p>SUMI-2 (1.5%添加)</p> 	<p>パン</p> <p>SUMI-9L (対粉3.0%添加)</p> 
<p>プリン</p> <p>SUMI-9L (2.0%添加)</p> 	<p>寒天</p> <p>SUMI-9L (1.0%添加)</p> 	<p>うどん</p> <p>SUMI-2 (対粉1.0%添加)</p> 
<p>細工蒲鉾</p> <p>SUMI-9L (3.0%添加)</p> 	<p>タレ・ドレッシング</p> <p>SUMI-9L (0.02%添加)</p> 	

※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。

