

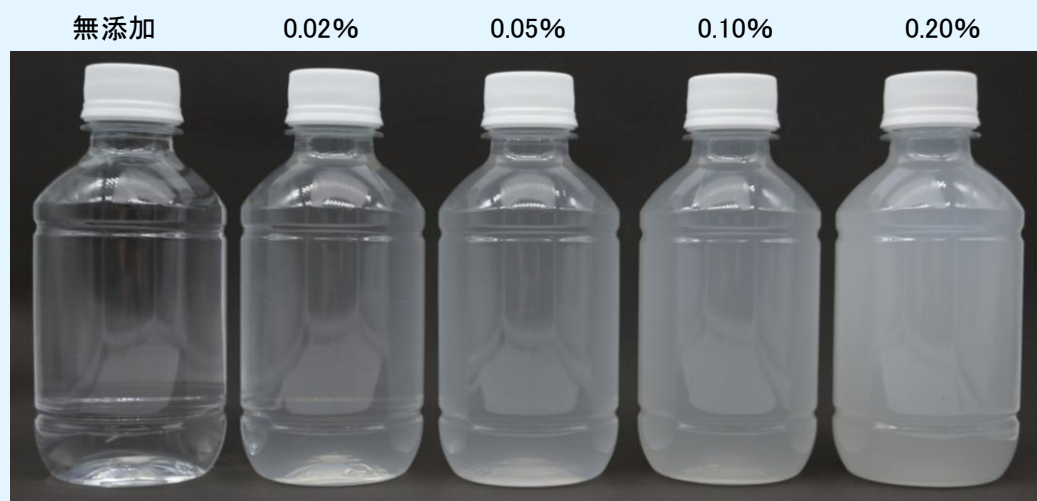
濁りを付与するエチルマルトール乳化香料製剤

本品は、エチルマルトールを含む油脂を乳化した乳化香料製剤です。
カラメル様の香りを有しており、水に添加すると白濁します。
濁りを付与することができるため、着色料と併用すると果汁感を表現
することもできます。



● KCクラウドィ SGの添加量と濁度の比較

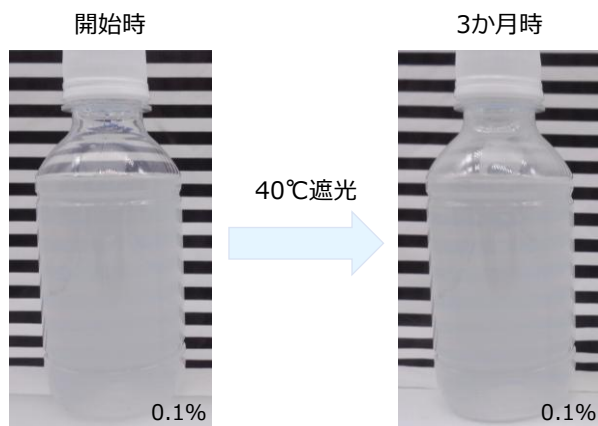
0.02%～0.05%の少量添加量でも濁りを付与でき、添加量を増やすと白濁します。



条件：Bx10° pH3.5緩衝液

● 安定性試験

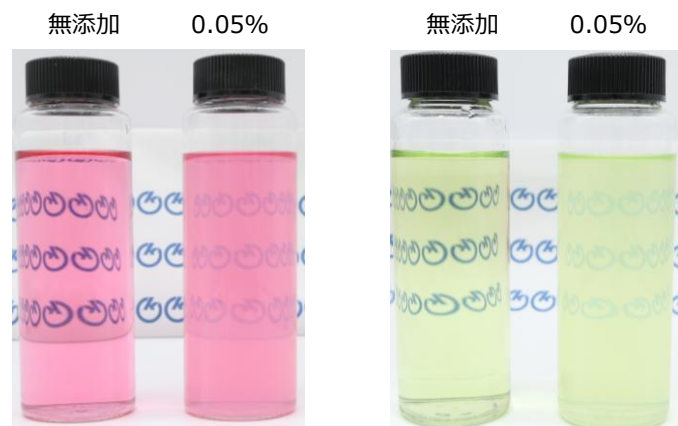
高い乳化安定性により、高温条件下でも長期にわたり、濁度を維持することができます。



条件：Bx10° pH3.0緩衝液に添加後、85℃で30分加熱

● 着色料との組み合わせ

水溶性の着色料を併用することで、果汁感のある色合いを表現することができます。



パープルキャロット色素

ベニバナ黄色素、クチナシ青色素

条件：Bx10° pH3.8緩衝液

● 食品への表示例

香料 エチルマルトール



● 使用食品例

フルーツソース

条件: pH3.0 Brix30

KCクラウドィ SG:0.1%



無着色

いちご



KCレッド EL-2: 0.1%
(エルダーベリー色素)

ぶどう



KCレッド ZL-18: 0.1%
(パープルキャロット色素)
KCブルー KB-6S: 0.01%
(クチナシ青色素)

マスカット・キウイ



KCグリーン CL-20: 0.05%
(ベニバナ黄色素、クチナシ青色素)

フレーバーシロップ (5倍希釈)

条件: pH3.5 Brix40

KCクラウドィ SG:0.6%



無着色

ゆず・レモン



KCイエロー No.3A: 0.05%
(ベニバナ黄色素)

いちご



KCレッド EL-2: 1%
(エルダーベリー色素)

マスカット



KCグリーン CL-20: 0.1%
(ベニバナ黄色素、クチナシ青色素)

白桃・りんご



KCイエロー No.3A: 0.05%
(ベニバナ黄色素)
KCレッド ZL-18: 0.01%
(パープルキャロット色素)

※添加量はシロップに対する割合です。掲載の写真は水で5倍に希釈したものを撮影したものです。

ゼリー

条件: pH3.8

KCクラウドィ SG:無添加



KCクラウドィ SG:0.1%



無着色

ゆず・レモン



KCイエロー No.3A: 0.005%
(ベニバナ黄色素)

マスカット・メロン



KCグリーン CL-20: 0.01%
(ベニバナ黄色素、クチナシ青色素)

りんご・桃



KCイエロー No.3A: 0.005%
(ベニバナ黄色素)
KCレッド ZL-18: 0.001%
(パープルキャロット色素)

いちご・桜



KCレッド ZL-18: 0.01%
(パープルキャロット色素)
KCイエロー No.3A: 0.002%
(ベニバナ黄色素)

ぶどう



KCバイオレッド KL-14: 0.02%
(クチナシ赤色素、クチナシ青色素)

