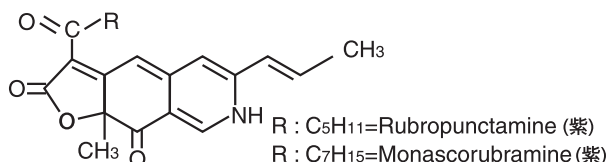
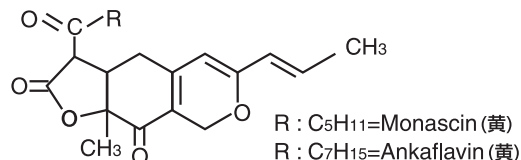
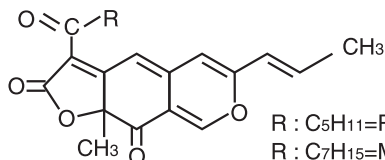


食品添加物

着色料ベニコウジ色素

ニチノーカーラー MNS [液体]

本品は古来より中国で紅酒、紹興酒や紅乳腐の原料として用いられている紅麴菌が生産する色素を抽出して得られた赤色色素で、色素主成分は赤色系としてモナスコルブリン(Monascorubrin)、ルプロパンクタチン(Rubropunctatin)、黄色系のモナスシン(Monascin)、アンカフラビン(Ankaflavin)等を含む液体色素である。

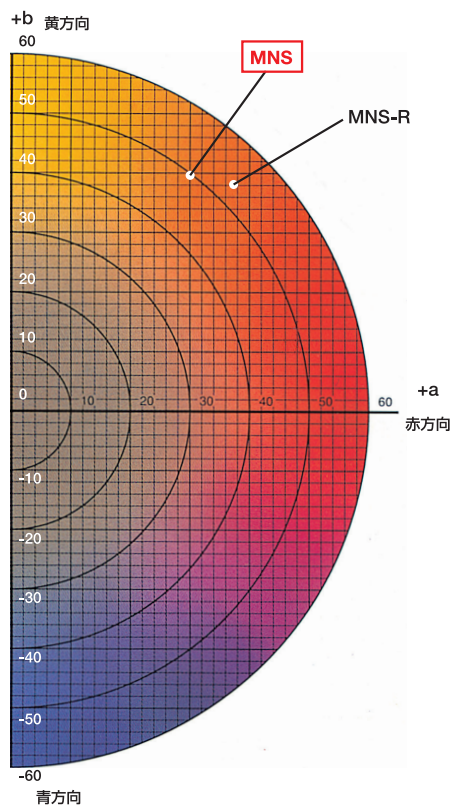


特徴

本品は朱赤系色素として優れた染着性を有する色素です。
タンパク質を多く含む食品への表面塗布でも十分な染着をし、色素の溶出や浸透は少なくカニ蒲鉾など各種食品に使用されています。

性状

- 外観** 暗赤色の液体で、特有のにおいを有します。
- 色調** 食品に使用したとき、練りこみなど混和着色の場合はやや紫味の赤（魚肉ソーセージの色）を呈します。本品の色素液に浸漬、又は塗布して着色するときは朱赤（やや暗いカニ蒲鉾の色）を呈します。（λ max=495nm付近）
- 溶解性** 本品は水、含水アルコールに可溶、油脂に不溶です。酸性側（pH4前後）で色素が不溶化して析出し濁りや沈澱を生じます。不溶化した色素が食品に付着して色ムラになることがありますのでご注意ください。
- 耐熱性** 比較的安定で通常の調理加工には充分耐えます。
- 耐光性** 耐光性は劣ります。着色された加工食品は、なるべく遮光した包装をお奨めします。
- pH** 酸性：色調の変化はありませんが、pH4前後で色素が不溶化して析出し濁りや沈澱を生じることがあります。
アルカリ性：不安定で徐々に橙赤色に変化します。



成分重量%

ベニコウジ色素（色価（ $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ ）73）……100%

（本品は抽出溶剤を含めて原体とされており、抽出溶剤として使用したエチルアルコール50%を含みます。）

用 途

加工タコ（0.5～1%）、魚のつけもの（0.3～1%、アナトー色素と併用）、魚肉ソーセージ（0.3～0.5%）、米菓（0.5～1%）、魚卵（0.3～1%）、うなぎ用タレ（0.2～0.5%）など。

使用上の注意

本品は抽出溶剤としてアルコールを50%含むため引火性があります。

保管及びご使用の際には火気にご注意下さい。

使用基準

本品は下記の食品には使用できません。

- ① こんぶ類、食肉、豆類、野菜、わかめ類（これらの加工品は除く）。
- ② 鮮魚介類（鯨肉を含む）、茶、のり類。

食品への添加物表示例

下記のいずれかを表示して下さい。

ベニコウジ色素，紅麹色素，モナスカス色素，着色料（紅麹），着色料（モナスカス）

アレルゲン、遺伝子組換え原料について

アレルゲン物質：培地に大豆蛋白分解物を使用していますが「抗原性試験により抗原性が認められない」ため、表示義務が免除されます。

遺伝子組換え原料：表示義務の対象とはなっておりません。

保存方法

容器を密封し遮光して冷蔵暗所で5～10℃で保管して下さい。

容器のキュービテナーは、外箱のダンボールケースから取り出すと、破れたり倒れてこぼれ易くなりますので
ご注意下さい。

開封後は密封して冷蔵庫に保管し、なるべくお早めにご使用下さい。

賞味期限

未開封、上記保存条件にて、製造日より3ヶ月間。

包装形態

1kgポリエチレン瓶×6本／箱

16kgキュービテナー

姉妹品

ニチノーカーMNS-R（ $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ 70）は本品より赤味が強い製品です。

ニチノーカーMNS-P3（ $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ 215）は高濃度の粉末製品です。

販売者：日農食品販売株式会社

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-3-4
全農薬ビル7階

TEL 03-3256-5325 FAX 03-3256-5328

製造者：日農化学工業株式会社

〒340-0802 埼玉県八潮市鶴ヶ曾根730番地5
TEL 048-996-8111 FAX 048-995-9712

<http://www.nichinokagaku.co.jp/>