

食品添加物

着色料製剤

ニチノーカー G-K シリーズ

本品は、アカネ科クチナシ (*Gardenia augusta* MERRILL 又は *Gardenia jasminoides* ELLIS) の果実から水またはエタノールで抽出、もしくは加水分解を経て得られたカロチノイド系のクロシン、クロセチンからなるクチナシ黄色素とアカネ科クチナシ (学名同上) の果実抽出物に含まれるイリドイド配糖体とタンパク分解物の混合物に酵素を作用させて得られたクチナシ青色素の混合色素製剤で黄緑～青緑色を呈する。

特 徴

本品はクチナシ系緑色製剤で菓子類や麺などの着色に適した色素群です。

性 状

- 外 観** 濃緑色の液体で僅かに特有のにおいを有します。
- 色 調** 水に溶解すると鮮明な緑色を呈します。
- 溶解性** 水、含水アルコール、含水プロピレングリコールに可溶、油脂には不溶です。
- 耐熱性** 熱に対しては比較的安定です。
- 耐光性** 光に対しては比較的安定です。
- pH** 酸性域で黄色素成分がやや不安定となります。
GK-SはpH4.5以下で沈澱を生じます。

成分重量%

品 名	G-K1	GK-S	G-K6	G-K3
クチナシ黄色素	(色価252) 25.0%	(色価270) 35.7%	(色価240) 40.0%	(色価220) 70.0%
クチナシ青色素	(色価210) 10.0%	(色価95) 21.0%	(色価224) 10.0%	(色価205) 10.0%
エチルアルコール	20.0%	5.0%	20.0%	20.0%
食品素材	45.0%	38.3%	30.0%	—
製剤色価 ($E_{1cm}^{10\%}$)	20以上 (600nm)	20~22 (600nm)	20以上 (600nm)	20以上 (600nm)
比率 (440nm/600nm)	2.3 ~ 2.8	4.3 ~ 4.9 (418nm/600nm)	3.7 ~ 4.3	6.5 ~ 7.5
色調				

※クチナシ青色素は国立衛生試験所(現 国立医薬品食品衛生研究所)において行われた毒性試験等(1999)によって安全性が確認されております。