

食品添加物  
ムラサキイモ色素製剤

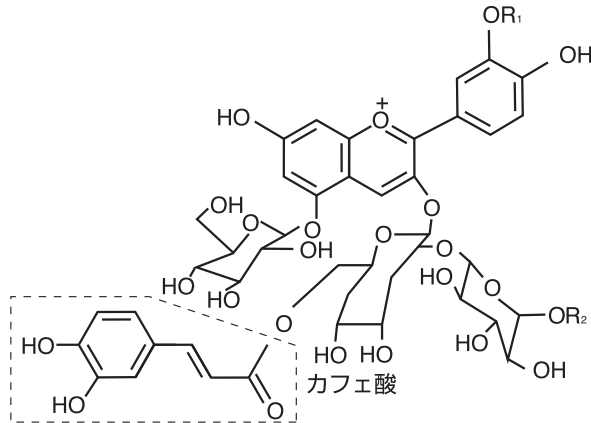
ニチノーカラー  
紅イモ色素M

ニチノーカラー  
R-M830A

ニチノーカラー  
R-M100P

(pH3.0における色合い)

ムラサキイモ色素は、ヒルガオ科サツマイモ (*Ipomoea batatas* POIRET) の紫色の塊根より、乾燥、粉碎して得られたもの、又は室温時水若しくは弱酸性水溶液で抽出して得られたものである。



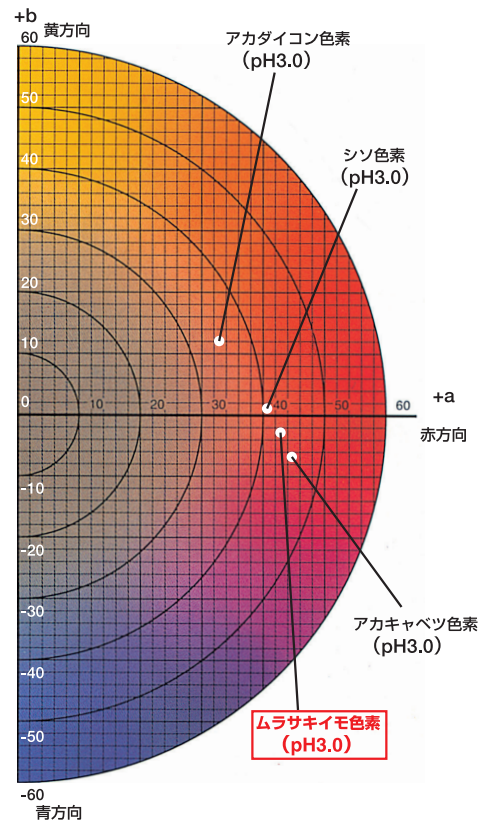
Cyanidin -type (R1=H)	Peonidin -type (R1=CH3)	R2
YGM-1b	YGM-4b	caffeic acid
YGM-1a	YGM-5a	p-hydroxy benzoic acid
YGM-2	YGM-5b	H
YGM-3	YGM-6	ferulic acid.

特 徴

本品は、ムラサキサツマイモの塊根から高度な抽出精製技術により製造されたシアニジンアシルグルコシドを主成分としたアントシアニン系色素です。  
赤キャベツ色素よりやや浸透性にすぐれ、ほとんど無臭で、各種食品の着色に使用いただけます。

性 状

- 外 観** ニチノーカラーR-M830Aとニチノーカラー紅イモ色素Mは濃赤紫色の液体で僅かに特有のにおいがあります。  
粉末製剤ニチノーカラーR-M100Pは紫赤色の粉末です。
- 色 調** 酸性水に溶解すると鮮明な赤紫色を呈します。  
(λ max=525nm付近, pH3.0)
- p H** pHの変動により色調が変化します。  
酸性……………中性……………アルカリ性  
**赤～赤紫**      **紫～青紫**      **青緑色**
- 溶解性** 水、アルコール、プロピレングリコール、酢酸に溶け油脂に不溶です。  
粉末品R-M100Pは賦形剤を含むため、高濃度のアルコール、プロピレングリコールに溶けないことがあります。
- 耐熱性** 熱に対して比較的安定です。  
本品の0.12%水溶液 (pH3.0) の80℃30分加熱後の色素残存率は、約92%です。
- 耐光性** 光に対して比較的安定です。  
本品の0.12%水溶液 (pH3.0) の蛍光灯3000Lux・4日間照射後の色素残存率は、約100%です。



〈色調〉ニチノーカラーR-M830Aとニチノーカラー紅イモ色素Mは原料イモの品種は違いますが色調、諸性質は同等です。

成分重量%

	ニチノカラー紅イモ色素M	ニチノカラーR-M830A	ニチノカラーR-M100P
ムラサキイモ色素	(色価120) 67.5%	(色価116)(アヤマラサキ)69.0%	(色価200)(アヤマラサキ)50.0%
エチルアルコール	15.0%	15.0%	—
還元水飴	15.0%	15.0%	還元デキストリン48.8%
クエン酸(結晶)	2.5%	1.0%	1.2%
製剤色価 (E <sub>1cm</sub> <sup>10%</sup> )	80	80	100
性状	液体	液体	粉末

(紅イモ色素Mは、アヤマラサキ以外の原料イモを使用しています。)

用途 (ニチノカラーR-M830A、及び紅イモ色素Mとして)

飲料、冷菓、ゼリー……………	0.03~0.3%	キャンディー、菓子……………	0.04~0.3%
ジャム……………	0.01~0.3%	梅漬け……………	0.2~0.5% (対漬込液)

使用上の注意

アントシアニン色素は pH で色調が変化するばかりでなく、たん白質やでん粉に染着した色調も変わります。乳製品、ハム・ソーセージ、蒲鉾などたん白質を多く含む食品や、でん粉を含む和・洋菓子類に使用したときに変色することがあります。

本品は色調安定のためクエン酸を含有しており酸味を有します。また、たん白凝集など食品素材への影響が出る場合がありますのでご注意ください。

アントシアニン色素の特性として、ビタミンCとの共存で褪色が促進されることがありますのでご注意ください。

天然抽出物ですので、低温時「高塩度の溶液」に添加するとき溶け難いことがあります。ご使用時に温湯で2~5倍に希釈して加えて下さい。

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。

ムラサキイモ色素、野菜色素、アントシアニン色素、着色料 (アントシアニン)。

アレルゲン、遺伝子組換え原料について

アレルゲン物質 : 指定品目は含まれていません。

遺伝子組換え原料 : 表示義務の対象とはなっていません。

保存方法

容器を密封、遮光して10~20℃で保存して下さい。

開封後は密栓し冷蔵庫で保管し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6ヶ月間、粉末製剤は1年間。

包装形態

ニチノカラー紅イモ色素M	ニチノカラーR-M830A	ニチノカラーR-M100P
1kgポリ瓶×6本 (段ボール箱入り) 10kgキュービテナー		1kgアルミラミネート袋×10袋 (段ボール箱入り)

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 埼玉県八潮市鶴ヶ曽根730番地5  
TEL 048-996-8111 FAX 048-995-9712

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