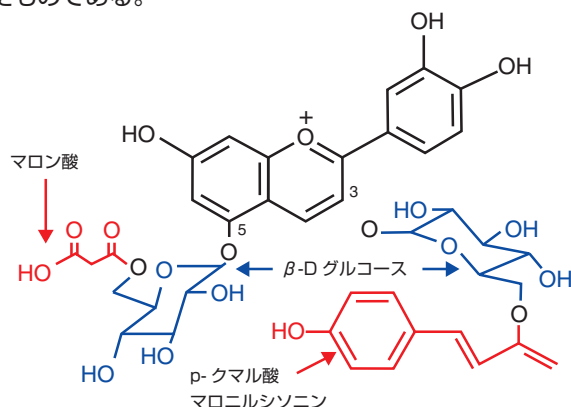


食品添加物
シソ色素製剤

ニチノーカー R-S520A

(pH3.0における色合い)

シソ色素は、シソ科シソ (*Perilla frutescens* BRITT.var.*acuta* KUDO) の葉より室温時水、弱酸性水溶液又は含水エタノールで抽出して得られたものである。



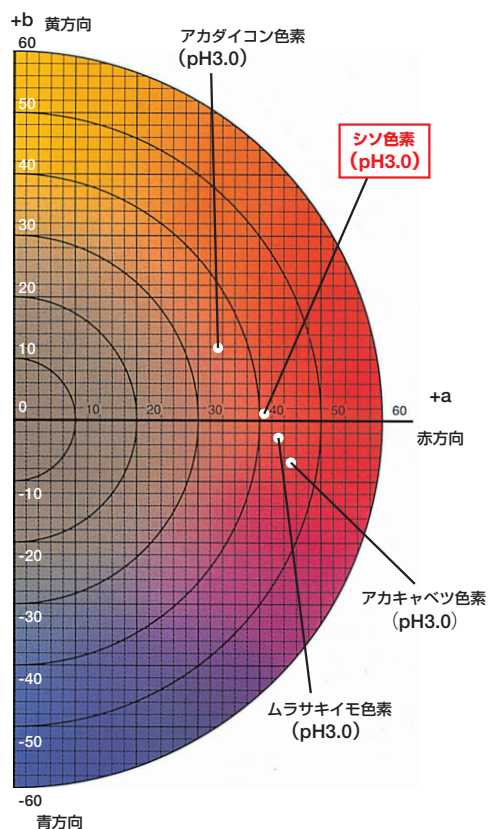
※マロン酸が外れると
シソニンになります。

特 徴

シソ色素は比較的水に溶け難いものですが、本品は、赤シソの葉から高度な抽出精製技術によって製造され、他社にない溶解性のすぐれた色素です、主成分はシソニン、マロニルシソニンです。

性 状

- 外 観** 濃赤色の液体で特有のにおいを有します。
- 色 調** 酸性水に溶解すると鮮明な赤～赤橙色を呈します。
(λ max=520nm 付近, pH3.0)
- pH** 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
・本品は、アントシアニン色素の中で pH による発色性の差が大きな色素です。
pH3.0 を基準として pH2.0 は約 2 倍の発色に、pH4.0 は約 1/3 の発色になります。
- 溶解性** 水溶性ですが、冷水や塩濃度の高い溶液にはやや溶け難くなります。含水アルコールでは溶解性が向上します。
- 耐熱性** 熱に対して比較的安定です。
本品の 0.16% 水溶液 (pH3.0) の、80℃・30 分加熱後の色素残存率は、約 80% です。
- 耐光性** 光に対して比較的安定です。
本品の 0.16% 水溶液 (pH3.0) の、蛍光灯 3000Lux・4 日間照射後の色素残存率は、約 93% です。



成分重量%

シソ色素	60.0%
還元水飴	25.0%
エチルアルコール	10.0%
クエン酸（結晶）	5.0%
製剤色価（ $E_{1\text{cm}}^{10\%}$ ）	55

用 途 （ニチノーカラーR-S520Aとして）

飲料、冷菓、ゼリー	0.04～0.4%
キャンディー、菓子	0.04～0.4%
梅漬け	0.2～0.5%（対漬け込み液）

使用上の注意

ニチノーカラーR-S520Aは精製で不溶物の析出が少なくなるよう製造されていますが、梅漬けなど高塩濃度溶液に加えるとき、不溶物が生じることがあります。特に低温時にみられます。

【色素の溶かし方】

計量した色素量の3～10倍の温水（70℃以上が望ましい）であらかじめ希釈し、全体の調味液を攪拌しながら希釈色素を少しずつ加えて下さい。

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時の色調も変わります。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あることがありますのでご注意下さい。

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。

シソ色素、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おりません。

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ください。

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ポリ瓶×6本（ダンボールケース入り）

10kgキュービテナー

※溶解性の良いニチノーカラーR-S220A（製剤色価（ $E_{1\text{cm}}^{10\%}$ ）20）もございます。

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3-6-1

さんしん・ヒロセビル5F

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/>