

リオフレッシュ®シリーズ各色

植物由来天然色素「リオフレッシュ®シリーズ」は、食品添加物着色料製剤として、食品、化粧品、染色用途に広く使われております。

ビートレッド

赤ビートは、ヨーロッパにおいて、古くから食用野菜として広範囲に用いられている野菜です。赤ビートに含まれる色素は、水溶性のベタニンとバルガキサンチンが主成分となっており、冷菓やゼリーなどにも広く使用されています。

一般的性質として、赤色ビート色素は色相が鮮明で、pHにも安定であるという長所と、耐熱性および耐光性に劣るという短所があり、着色後の加熱や長時間日光に晒される食品には注意が必要です。

品名	色調	外観・性状	特徴	用途・使用方法	食品への表示例
レッドB-177		水溶性の赤紫色粉末	チョコレート練込み分散向上品	チョコレート、冷菓、デザート等	・ビートレッド ・アカビート色素 ・野菜色素
レッドBZ		油溶性の赤紫色ペースト	W/O乳化型、油脂に均一に分散	チョコレート、クリーム等	

コチニール色素

この色素は、Coccus Cacti（エンジ虫）から抽出して得られ、カルミン酸が主成分となっています。一般的性質として、耐熱性および耐光性には非常に優れていますが、染着性に劣り、酸性で赤橙色、中性で赤色、アルカリ性で赤紫色となり、またタンパク質や金属イオンで変色しますので注意が必要です。

品名	色調	外観・性状	特徴	用途・使用方法	食品への表示例
レッド689		安定剤との混合粉末	色素安定化のため変色せず	清涼飲料、冷菓、水産練製品等	・コチニール色素

ブドウ果汁色素、アカダイコン色素、アカキャベツ色素

ストロベリー、エルダーベリー、ブルーベリーなどの果実は、古くからヨーロッパおよび米国において、ワイン、ゼリー、ジャムなどの原料として、また赤キャベツやシンなどの野菜は、サラダ、漬物の原料として食品に用いられており、水溶性のアントシアニン色素が主成分となっています。一般的性質として、pH4以下の酸性領域で安定した赤～赤紫色ですが、中性で深褐色、アルカリ性で汚緑色に変色し、金属イオンやタンパク質により変色しますので注意が必要です。

品名	色調	外観・性状	特徴	用途・使用法	食品への表示例
レッドBK-R		水溶性の赤紫色液体	ブドウ果汁、ブルーベリー色素	ジャム、キャンディー、ゼリー（ペクチンゼリー）、漬物等	・果実色素 ・アントシアニン色素
レッドHR610S		水溶性の赤色液体	赤ダイコン色素		・野菜色素 ・アントシアニン色素
レッドRK80P		赤紫色粉末	微粉碎品（セルロース）、赤キャベツ色素	タブレット菓子、打錠品等	・野菜色素

ベニコウジ色素

モナスカス（紅麴）は、中国・沖縄などで古くから紹興酒・豆腐乳などの醸造食品に用いられており、モナスコルブリン等の色素が主成分となっています。
一般的性質として、耐熱性に優れ、耐光性が若干劣ります。また、pH4以下で等電点沈澱を生じますが、タンパク質への染着性には優れており、ブリードが少ないという特長があります。

品名	色調	外観・性状	特徴	用途・使用法	食品への表示例
レッドMA		水溶性の深赤色液体	紅麴アルコール抽出	カニ蒲鉾、焼き豚、ハム・ソーセージ、焼肉タレ、ジャム、キャンディー等	・紅麴色素 ・モナスカス色素

蛍光を帯びた鮮明な黄色を呈します。耐光性はモナスカス系赤色色素同様に劣ります。

品名	色調	外観・性状	特徴	用途・使用法	食品への表示例
エローMA		水溶性の黄褐色液体	鮮明な黄色を呈する	カスタードクリーム、キャンディ等	・紅麴色素 ・モナスカス色素

ベータカロチン、パプリカ色素

カロチノイド色素は、ニンジン、オレンジ、トマト、パプリカ（トウガラシ）などの有色野菜やクチナシ果実に含まれています。食品に使用されるカロチノイド色素には、藻類や合成によりつくられるβ-カロチン、パプリカより抽出されるカプサンチン、アナトー（ベニノキ）の種子より抽出されるビキシン、クチナシの果実から抽出されるクロシンがあります。パプリカ、ベニノキはいずれも古くから食用およびバター、チーズの着色に用いられ、β-カロチンはプロビタミンAとして体内でビタミンAに変えられ、クチナシは漬物、栗の着色、酢の物などの着色材料として古くから汎用されています。一般的性質として、カロチノイド色素はクチナシ色素以外については油溶性のため、水分散性の製品も揃えてあります。耐熱性に優れますが、耐光性は劣る傾向があります。

品名	色調	外観・性状	特徴	用途・使用法	食品への表示例
βカロチン 1%CWS		水分散性の黄橙色粉末	冷水に容易に分散する特殊型	水産練製品（蒲鉾等）、冷菓、菓子、清涼飲料水等	・カロチン色素 ・カロチノイド色素
オレンジRGP		水分散性の赤橙色液体	スプレードライ品	菓子、ゼリー、デザート等	・パプリカ色素 ・トウガラシ色素 ・カロチノイド色素

クチナシ黄色素

この色素の色相は、中性～アルカリ性域にて安定であり、耐光性および耐熱性は中性付近で良好です。また、タンパク質や澱粉等への染着性が良好です。

品名	色調	外観・性状	特徴	用途・使用法	食品への表示例
エローCL-alc		水溶性の黄褐色液体	エチルアルコール溶液	デザート、和菓子、栗シロップ漬、中華麺等	・クチナシ色素 ・カロチノイド色素
エローCPH-15		水溶性の黄褐色粉末	水に溶けると鮮明な黄色を呈する		・クチナシ色素

クチナシ青色素

この色素は、クチナシ果実を原料とし、醸造用麹菌を用いた酵素反応による水溶性色素で、透明な美しい青色を呈しています。クチナシ果実は、カロチノイド系色素のクロシンの原料であり、古くから食品の着色に用いられています。青色色素は単色で食品の着色に用いられることは少なく、グリーン、グレープ、バイオレット、ワイン色などの調色原料として使用されています。一般的性質として、耐熱性や耐光性に優れますが、pH4以下ではタンパク質等電点沈殿を生じ易い傾向にあります。

品名	色調	外観・性状	特徴	用途・使用法	食品への表示例
ブルーAMG		水溶性の青色液状品	やや赤味で明るい青色	清涼飲料水、リキュール、ジャム、キャンディー、デザート等	・クチナシ色素
ブルーEX		水溶性の明青色液状品	耐酸性		
ブルーEX(P) ACM		青色粉末	微粉碎品（セルロース）	タブレット菓子、打錠品等	

クチナシ赤色素

この色素は、クチナシ果実からの抽出物を加水分解処理した後、蛋白分解物を加え、酵素による反応をさせた水溶性赤色素です。耐熱性は比較的優れますが、耐光性がやや不安定です。

品名	色調	外観・性状	特徴	用途・使用法	食品への表示例
レッドKA(P)		水溶性の赤色粉末	水に溶けると鮮やかな赤紫色を呈する	リキュール、乳飲料、ジャム、デザート、キャンディー等	・クチナシ色素

クロロフィル

この色素は、緑藻のクロレラより抽出された緑色色素です。主成分のクロロフィルは、本来水に溶けない油溶性色素ですが、本製品は乳化技術により水分散性を持たせてあります。酸性域においては、耐光性および耐熱性に劣るという欠点があります。茶ソバや蒲鉾のような、着色色素の再溶出を嫌う用途に好適です。

品名	色調	外観・性状	特徴	用途・使用方法	食品への表示例
グリーンGA		水分散性の濃緑色液体	中性～アルカリ性で色相安定	茶ソバ、蒲鉾等	・着色料（葉緑素）

カカオ色素

この色素は、カカオ豆に含まれるポリフェノール類を抽出して得られた褐色の水溶性色素です。カカオ豆は古くからチョコレート、ココアとして食用に用いられています。ポリフェノール類は色素の中では、特に優れた耐光性と耐熱性を有しています。

品名	色調	外観・性状	特徴	用途・使用方法	食品への表示例
ブラウンNo.4		水溶性の黒褐色粉末	カカオ豆、やや赤味	冷菓、キャンディー、ゼリー、糖衣菓子等	・フラボノイド色素

イカスミ色素

この色素は、コウイカ科モンゴウイカ等の墨袋の内容物より得られたものであり、主成分はユーメラニンです。一般的性質は、耐熱性と耐光性に非常に優れ、金属イオンやタンパク質で変色せず、pHによる色調の変化も少ない優れた色素です。

品名	色調	外観・性状	特徴	用途・使用方法	食品への表示例
アイカブラック		黒色の粉末	水、アルコールに溶解せず	麺、パスタ、打錠品等	・イカスミ色素

各種グリーン系色素（調合品）

この色素は、クチナシ醗酵系青色色素と各種黄色色素の混合により調色した緑色色素で、クロロフィル系色素と比較して、耐光性、耐熱性、および耐酸性が大幅に優れており、pHによる色調の変化も少ない優れた水溶性色素です。下表に挙げた他にも、ご要望の色相で調色いたします。

品名	色調	外観・性状	特徴	用途・使用法	食品への表示例
グリーンCX(B)		鮮明で黄味の緑色液体	中性域で安定	清涼飲料水、乳飲料、リキュール、ジャム、キャンディー、デザート等	・クチナシ色素 ・紅麴色素
グリーンHS(M)		濃緑色の液体	黄味の強い緑色		・クチナシ色素 ・紅麴色素 ・紅花色素
グリーンEX(T)		鮮明な濃緑色の液体	鮮明な緑色		
グリーン1067(M)		濃緑色の液体	鮮明な緑色		・紅花色素 ・スピルリナ色素
グリーン2124		濃緑色の液体	中性域で安定		
グリーンAU(A)		濃緑色の粉末	スプレードライ品		
グリーンOD-B		油溶性の暗緑色ペースト	W/O乳化型、油脂に均一分散		チョコレート、クリーム等

注意事項

使用基準

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（これらの加工食品は除きます）。
2. 鮮魚介類（鯨肉を含む）・茶・のり類。

使用に際しての注意

下記の要因により色調変化を生じることがありますのでご注意ください。

1. 溶液のpH値
2. 重金属(特に鉄)・塩素の含量
3. 蛋白質の有無

金属の影響を受けやすい為、金属容器による使用にはご注意ください。
引火性の液体を含有する製品については火気にご注意下さい。

保管について

熱・光により退色し易い為、各製品の所定温度帯で保管して下さい。
又、粉体製品は吸湿性が高い為、開封後は必ず密封して下さい。

備考

製品製造時において厳重な品質管理を行っていますが、原料が天然物であるため、多少の沈殿や色調差は避けられません。

※製品の仕様は予告無く変更する事があります。

※製品により、リードタイムが長くなる場合があります。発注時期などご注意ください。

※画面上の色調は参考用です。実際の色素の色とは異なります。