

耐性		呈色			色素名	由来	構造分類 及び 主成分	製品ラインナップ					
		熱	光	酸性				中性	アルカリ性	水溶		油溶液	不溶
										粉	液		
◎	◎	■	■		コチニール色素	カイガラムシ科エンジムシ	カルミン酸	1kg		1kg			
◎	◎	■	■		ラック色素	カイガラムシ科ラックカイガラムシ	ラッカイン酸類	1kg	1kg				
◎	△	⊗	■		ベニコウジ色素	ベニコウジ菌培養物	アンカフラビン類	1kg	1L	1kg			
○	○		■		ベニバナ赤色素	キク科ベニバナの花	フラボノイド系 (カルタミン)			3kg	1kg		
△	△	■	■		アカビート色素	アカザ科ビートの根	ベタニン類	500g		1kg			
○	○	■	■		トマト色素	ナス科トマトの果実	カロテノイド系 (リコピン)		1kg				
○	○	⊗	■		クチナシ赤色素	クチナシ抽出物混合物を酵素反応	イリドイド配糖体	500g	1kg	500g			
△	△		■		アカビート色素、トウガラシ色素	調合製剤	—	1kg					
○	○	■			アカキャベツ色素、クチナシ青色素	調合製剤	—		1kg				
○	○	■			赤シソ抽出物	シソ科赤シソの葉	食品原材料 (テルペノイド)		2kg				
○	○	■			シソ色素	シソ科赤シソの葉			1kg				
○	○	■			アカダイコン色素	アブラナ科ダイコンの赤紫の根		1kg	1kg	1kg			
○	○	■			アカキャベツ色素	アブラナ科キャベツの赤い葉		1kg	1kg	1kg			
◎	◎	■			ムラサキイモ色素	ヒルガオ科サツマイモの紫色の塊根	アントシアニン系	500g	1kg				
○	△	■			ムラサキトウモロコシ色素	イネ科のムラサキトウモロコシの種子			1kg				
○	△	■			エルダーベリー色素	スイカズラ科エルダーベリーの果実			1kg				
○	△	■			ブドウ果皮色素	ブドウ科ブドウの果皮		1kg					
○	○	⊗	■		トウガラシ色素	ナス科トウガラシの果実	カロテノイド系カプサンチン類	1kg	1kg	1kg			
◎	○		■		アナトー色素	ベニコキ科ベニコキの種子被覆物	カロテノイド系 (ノルピキシン)					2kg	
◎	○		■		水溶性アナトー (指定添加物)	アルカリ性水溶性したアナトー色素	カロテノイド系 (ノルピキシン)		2kg				
◎	◎	■			クチナシ黄色素	アカネ科クチナシの果実	カロテノイド系 (クロシン)	1kg	1kg	1kg			
◎	◎	■			ベニバナ黄色素	キク科ベニバナの花	フラボノイド系 (サフラ-イエロー類)	500g	1kg				
◎	△		■		ウコン色素	ショウガ科ウコンの根茎	クルクミン			1kg	1kg		
◎	△		■		ウコン抽出物	ショウガ科ウコンの根茎	食品原材料 (クルクミン)	150g					
○	△	■			ベニコウジ黄色素	ベニコウジ菌培養物	キサントモナシン類			1kg			
◎	○	⊗	■		β-カロテン	合成法	—	1kg	1kg	1kg			
◎	○	■			マリーゴールド色素	キク科マリーゴールドの花	カロテノイド (キサントフィル)		1kg				
○	○		■		クチナシ黄色素、クチナシ青色素	調合製剤	—	500g	1kg				
○	○	⊗	■		ベニバナ黄色素、クチナシ青色素	調合製剤	—	500g	1kg	1kg			
○	△		■		ベニコウジ黄色素、クチナシ青色素	調合製剤	—		1kg				
○	△		■		ウコン色素、クチナシ青色素	調合製剤	—			1kg			
△	△	■			スピリリナ色素	ユレモ科スピリリナの全藻	フィコシアニン	1kg					
○	○	⊗	■		クチナシ青色素	クチナシ抽出物混合物を酵素反応	イリドイド配糖体	500g	1kg	1kg			
○	○	■			蝶豆 (バタフライピー) 抽出物	蝶豆の花弁	食品原材料	100g					
◎	◎		■		カカオ色素	アオギリ科カカオの種子 (カカオ豆)		1kg					
◎	◎		■		タマリンド色素	マメ科タマリンドの種子	フラボノイド系 (重合体)		1kg		1kg		
◎	◎		■		カキ色素	カキノ科カキの果実を醗酵後、焙焼			1kg				
◎	◎		■		コウリヤン色素	イネ科コウリヤンの殻		1kg					
○	○		■		カラメル色素 (I)	食用炭水化物を熱処理	デンプン加水分解物				1kg		
◎	◎	■			麦芽 (モルト) 抽出物	イネ科オオムギの麦芽を焙煎	食品原材料	1kg					
◎	◎		■		植物炭末色素	泥炭を水蒸気賦活処理	カーボン					1kg	
◎	◎		■		竹炭	孟宗竹を水蒸気賦活処理	食品原材料 (カーボン)					1kg	
◎	◎		■		備長炭	ウバメガシを水蒸気賦活処理	食品原材料 (カーボン)					1kg	
◎	◎		■		イカスミ	コウイカ科モンゴウイカ等の墨袋内容物	食品原材料 (ユーメラニン)					1kg	
○	○		■		2種以上の色素混合品	調合製剤	—	1kg	1kg	1kg			

⊗: 耐酸タイプがあります。

販売包装単位例

*当該データは、弊社主観によるもので、如何なる保証をするものでもございません。同一色素でも他社商品への準用は、一切保証致しません。