

第一紅色素 C, CL

第一紅色素 C, CL 來自雌性胭脂蟲 (Coccus cacti L.) 取得主成分：胭脂蟲酸 (Carminic Acid)。胭脂蟲紅酸易溶於水中，但亦受 pH 的影響。

在酸性溶液中呈橘紅色，鹼性溶液中則呈紫紅色，當 pH 處於 5.0 至 7.0 間呈粉紅色，其色素對肉類蛋白質有染著性，熱和光穩定。

成 分：

第一紅色素 C：Potassium Alum (鉀明礬)、Sodium Metaphosphate (偏磷酸鈉)、Trisodium Citrate(檸檬酸鈉)、Carminic Acid(胭脂紅)、Lactose(乳糖)、Dextrin(糊精)。

第一天然紅色素 CL：Potassium Alum (鉀明礬)、Sodium Metaphosphate (偏磷酸鈉)、Trisodium Citrate (檸檬酸鈉)、Laccaic Acid (蟲漆酸)、Carminic Acid(胭脂紅)、Lactose (乳糖)、Dextrin(糊精)。

用 途：香腸、火腿、熱狗.....等肉品加工輔助及穩定色澤。

建議用量：對製品添加 0.03~0.08%。

