

Color Gallery

ヘッドライン

食生活を豊かにする化学

「食」を彩る食用色素 齋藤 卓也

食欲を増進させるにあたり、食品の味はもちろんのこと、外観、匂い、食感が重要な要素となる。その中でも外観は人の視覚に訴えるものであり、特に食品の色彩は、人の食欲に大きな影響を与えていると言われている。本稿では、食品の着色、補色に不可欠な食用色素（合成色素、天然色素）について、その種類、性質などを簡単に述べる。P336-339

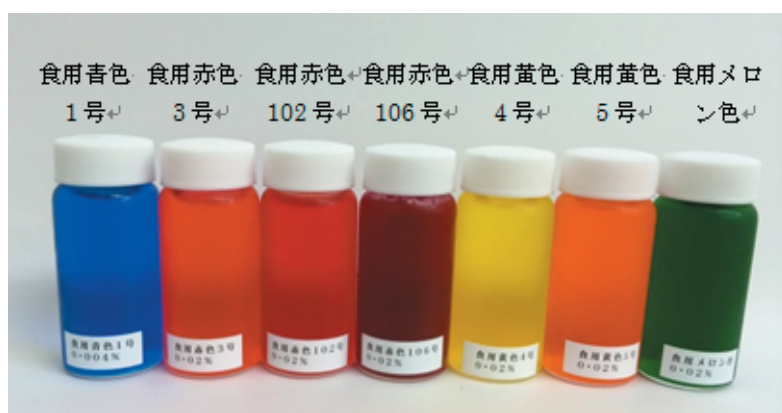


図1 食用合成色素の水溶液。食用色素を含む食品添加物は、食品を美化し、その魅力を高めるために多く使われている。



図6 アントシアニン色素の pH による色調の違い。



図7 天然色素の着色事例（カップケーキ）。消費者の自然食や天然志向、安全志向もあり、天然色素の市場は大幅に増大してきている。