

抹茶の退色テスト



抹茶粉グレード	色素	経時変化（焼成後）				2,500ルクス（※） 12時間後	<抹茶クッキー試作> ・抹茶粉は総重量の2%添加 ・色素は0.1%添加 ・使用した色素は全て水溶性のものを使用 ※2,500ルクスは正確な値ではなく推定です。
		冷暗所3日目	冷暗所7日目	冷暗所20日目			
高級	ベニコウジ黄+クチナシ青					同じ緑の色素製剤でも 組み合わせで色目も保持力も違う。	
	クチナシ青+クチナシ黄						
	ベニバナ黄+クチナシ青						
	無						
中級	ベニコウジ黄+クチナシ青					グレードが高い抹茶粉の方が色が綺麗！ さらに色素を使った時の色保持力も強い。	
	クチナシ青+クチナシ黄						
	ベニバナ黄+クチナシ青						
	無						
下級	ベニコウジ黄+クチナシ青					抹茶粉の品質グレードは 香・味に加えて色調も比例する。	
	クチナシ青+クチナシ黄						
	ベニバナ黄+クチナシ青						
	無						

同じ緑の色素製剤でも
組み合わせで色目も保持力も違う。

グレードが高い抹茶粉の方が色が綺麗！
さらに色素を使った時の色保持力も強い。

光が入らない冷暗所においておけば
色の変化はそこまでみられない。

冷暗所7日目で一度褐色がかった色になり、
それ以上経つとまた戻った。

抹茶粉の品質グレードは
香・味に加えて色調も比例する。

3つの色素製剤の中では
「クチナシ青+クチナシ黄」が一番色濃く残り
優れていた。

光が当たるような環境下では
色素無ではすぐに色が変わってしまう。
温度が高い場合はなおさら色抜けが早い。

