

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### MCT-ÖL

MCT-Öl (mittelkettige Triglyceride) wird durch Fraktionierung aus Kokosöl und Palmkernöl gewonnen. Es enthält zu fast 100% Capryl und Caprinsäure und ist ein Vollrafinat. Aufgrund seiner Jodzahl ist es außerordentlich oxidationsstabil. Es ist farblos bis schwach gelblich, neutral in Geruch und Geschmack

#### Fettchemische Kennzahlen:

	Min.	Max.	
Relative Dichte (20 grad C )	0,930	0,960	
Säurezahl		0,2	
Jodzahl		1,0	
Wasser		0,2	%
Verseifungszahl	310	360	mPa x s
Viskosität (20°C)	25,0	33,0	
Unverseifbare Anteile		0,5	%

#### Fettsäurezusammensetzung:

C6:0		2,00	0%
C8:0	50,00	80,00	%
C10:0	20,00	50,0	%
C12:0		3,00	%
C14:0		1,00	%

#### Registrierungen:

CAS Nr.: 73398-61-5                      -                      EINECS-Nr. 277-452-2

#### Lagerung:

Vor Licht geschützt, nicht über Raumtemperatur, in dicht verschlossenen Behältnissen (Stickstoffzugabe vorteilhaft). Angebrochene Gebinde zum alsbaldigen Verbrauch.

#### Verwendung:

MCT-Öl hat aufgrund seiner in jeder Beziehung herausragenden Eigenschaften in der Pharma- und der Lebensmittelindustrie ein breites Anwendungsspektrum. Funktional kann es als Lösungsmittel und Lösungsvermittler, als Gleit-, Trenn- und Schmiermittel, als Film- und Schutzbilder u.v.a.m. eingesetzt werden. Physiologisch zeichnet sich MCT-Öl durch seine gute Verdaulichkeit und als Substitutionsprodukt für klassische Öle in allen Ernährungsbereichen aus.

*Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und*

Manske – Inh. Gisella Manske  
[www.gisellamanske.com](http://www.gisellamanske.com) – info@gisellamanske.com  
Großcomburger Weg 31, 74523 Schwäbisch Hall  
Tel. 0791/4994411 – Fax 0791/4994314  
Ust-IdNr.:DE813809837