

PRODUKTSPEZIFIKATION

-Standardspezifikation-

KOKOSÖL, RAFFINIERT ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Herkunft und Gewinnung:

Hauptanbauggebiete der Kokospalme (*Cocos nucifera* oder *Cocos butyracea*) sind die Philippinen, Indonesien und Indien. Ihre Nuss enthält im 1 - 2 cm dicken Endosperm (Kopra) ca. 60 % Öl, das durch mechanische Pressung gewonnen wird.

Durch anschließende Entschleimung, Filtration und Raffination erhält man ein weiß-gelbliches, Kokosöl, neutral im Geruch und Geschmack

	min	max.	
Fettchemische Kennzahlen:			
Brechungsindex (40 °C)	1.448	1.451	
Säurezahl		0.50	
Jodzahl	7	12	
Verseifungszahl	245	270	
Schmelzpunkt	23.0	26.0	°C

Fettsäurezusammensetzung

Capronsäure C6:0		1.50	%
Caprylsäure C 8:0	5.00	11.00	%
Caprinsäure C 10:0	4.00	9.00	%
Laurinsäure C 12:0	40.00	56.00	%
Myristinsäure C 14:0	13.00	23.00	%
Palmitinsäure C 16:0	4.20	12.00	%
Stearinsäure C 18:0	1.50	5.00	%
Ölsäure C 18:1	4.00	10.00	%
Linolsäure C 18:2	0.80	3.70	%

Registrierungen:

CAS-Nr. 8001-31-8 - EINECS-Nr. 232-282-8

Lagerung:

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

Verwendung:

Kokosöl zeichnet sich insbesondere durch seine kurzkettigen Fettsäuren und seinen vergleichsweise hohen Schmelzpunkt aus. Es hat ein breites Anwendungsspektrum: In der Fettkomponente in ungezählten Produkten (Margarine, Schokolade, Instant-Suppen etc.); in der pharmazeutischen und kosmetischen Industrie als Trägersubstanz, Salbengrundlage, für Cremes und Sonnenschutzmittel; für die chemische Industrie als Waschmittel- und Seifengrundlage; für die chemisch-technische Industrie als Ausgangsstoff für Fettderivate, Trenn- und Schmiermittel usw.

Version 1 - 07/07