

Glycerolmonolaurat

Cat. No. OPEM-001

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Glycerylmonolaurat (GML), auch bekannt als Monolaurin oder Laurinsäureglycerid, ist ein Monoester, der durch Veresterung von Glycerin und Laurinsäure (einer gesättigten C12-Fettsäure) gebildet wird. Es wird als nichtionisches Tensid mit einem hydrophil-lipophilen Gleichgewicht (HLB) von etwa 5,2 klassifiziert. Dieser Bereich ist für Öl-in-Wasser-Emulsionen geeignet und insbesondere für die Interaktion mit mikrobiellen Lipidmembranen. GML weist eine breitbandige antibakterielle Aktivität auf und wird häufig als immununterstützende Komponente in Körperpflegeprodukten, Säuglingsanfangsnahrung, der Lebensmittelkonservierung und Nahrungsergänzungsmitteln eingesetzt.

Anwendungen

Es verlangsamt wirksam die Oxidation und den Verderb von Lebensmitteln und verlängert dadurch deren Haltbarkeit. Seine antimikrobielle Wirksamkeit wird durch den pH-Wert nicht beeinträchtigt, und es verfügt über die Fähigkeit, einer Kontamination durch pathogene Mikroorganismen zu widerstehen, wobei es Sorbinsäure, Benzoesäure und Parabene übertrifft. Es wird in Produkten wie Säuglingsanfangsnahrung und Reisbrei weit verbreitet eingesetzt.

Produktinformation

Aussehen

Ein weißes bis cremefarbenes Pulver oder wachsartiger Feststoff

CAS-Nummer

142-18-7

Molekülformel

C15H30O4

Molekulargewicht

274,4

Reinheit

90 %

Funktion

Dieses Produkt verfügt über antioxidative und antibakterielle Eigenschaften.