

Saccharosemonolaurat

Cat. No. OPEM-003

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Saccharosemonolaurat ist ein nichtionisches Zuckerester-Tensid mit hervorragenden emulgierenden, stabilisierenden und antibakteriellen Eigenschaften und weist eine gute biologische Abbaubarkeit auf. Es wird häufig in Lebensmitteln und Kosmetika als Emulgator, Dispergiermittel und antibakterieller Stabilisator eingesetzt; darüber hinaus findet es Anwendung in der pharmazeutischen und biopharmazeutischen Industrie.

Anwendungen

Dieses Produkt wird hauptsächlich als Emulgator, Verdickungsmittel und antimikrobieller Wirkstoff in Lebensmitteln, Kosmetika und Arzneimitteln eingesetzt; darüber hinaus kann es als umweltfreundliches Tensid in Körperpflegeprodukten sowie in biopharmazeutischen Formulierungen verwendet werden.

Produktinformation

Aussehen

Milchig-weißer, wachsartiger Feststoff

CAS-Nummer

25339-99-5

Molekülformel

C₂₄H₄₄O₁₂

Molekulargewicht

524,6

Reinheit

95 %

Lager- und Versandinformation

Lagerung

2-8 °C