

Laktose-Monohydrat

Cat. No. EXTZ-906

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Lactose-Monohydrat ist ein natürliches Disaccharid aus Galactose und Glucose, das mit einem Molekül Wasser kristallisiert und aus Molke der Kuhmilch isoliert wird. Es liegt als weißes bis cremefarbenes kristallines Pulver mit sauberem, mild süßem Geschmack und hervorragenden Kompaktierungseigenschaften vor. Lactose-Monohydrat zählt zu den am häufigsten eingesetzten Hilfsstoffen in der pharmazeutischen Industrie und dient als Füllstoff, Bindemittel und Verdünnungsmittel für Tabletten und Kapseln sowie als Trägerstoff für Trockenpulver-Inhalationsformulierungen. In der Lebensmittelindustrie ist es ein standardmäßiger Kohlenhydratbestandteil von Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung und wird zur Verbesserung von Textur, Bräunung und Mundgefühl in Backwaren, Süßwaren und Instantprodukten eingesetzt. Es ist in Wasser gut löslich, chemisch stabil und weist im Vergleich zu wasserfreien Qualitäten eine geringe Hygroskopizität auf.

Produktinformation

Aussehen

Weißes kristallines Pulver

Form

Weißes kristallines Pulver

CAS-Nummer

10039-26-5

Molekülformel

$C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$

Funktion

Pharmazeutischer Hilfsstoff (Füllstoff/Bindemittel/Verdünnungsmittel);
Lebensmittelzutat; Kohlenhydratquelle

Schmelzpunkt

201–202 °C (Zersetzung)

Löslichkeit

In Wasser frei löslich; in Ethanol praktisch unlöslich