

Bienenwachs

Cat. No. EXTZ-916

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Bienenwachs ist ein natürliches Wachs, das von Honigbienen (*Apis mellifera*) sezerniert und zusammen mit Honig aus den Waben gewonnen wird. Dieses lebensmitteltaugliche Produkt wird aus rohem gelbem Bienenwachs zu sauberen gelben Granulaten mit einem schwachen, honigartigen Geruch raffiniert. Bienenwachs ist ein komplexes Gemisch aus Monoestern, Diestern, hydroxylierten Estern, freien Fettsäuren und langkettigen Kohlenwasserstoffen und schmilzt bei 62–65 °C. Es ist in Wasser unlöslich, jedoch in warmen Ölen und organischen Lösungsmitteln löslich. Als seit langem bewährter multifunktionaler Inhaltsstoff wird lebensmitteltaugliches Bienenwachs als Überzugsmittel für Süßwaren und Käse, als Bestandteil der Kaugummigrundmasse sowie als Oberflächenbehandlungsmittel für frisches Obst eingesetzt. In der Kosmetik ist es ein klassischer Strukturgeber und Verdickungsmittel für Cremes, Balsame, Lippenstifte und Pomaden und sorgt für okklusiven Hautschutz sowie eine glatte, reichhaltige Textur. Darüber hinaus wird es zur Kerzenherstellung sowie als pharmazeutisches Überzugsmittel und Versteifungsmittel verwendet.

Anwendungen

Lebensmittel, Kosmetika, Arzneimittel

Produktinformation

Art	Apis mellifera
Herkunft	Raffinierte Bienenwachswabe
Aussehen	Gelbe Granulate
Form	Granulat
CAS-Nummer	8006-40-4
Schmelzpunkt	62–65 °C