

Mangobutter raffiniert, Art.nr. BS025

INCI-Name: Mangifera Indica Seed Butter
CAS-Nr.: 90063-86-8
EINECS-Nr.: 290-045-4

	Spezifikation
Erscheinung bei 25° C	fest
Säurezahl	< 0,5
Jodzahl	40,0 - 55,0
Verseifungszahl	180,0 - 195,0
Peroxidzahl	< 5,0
Farbe (Gardner)	< 4,0
Unverseifbare Anteile	< 5,0
Schmelzpunkt	45 - 55° C
Fettsäurezusammensetzung	
C12:0 Laurinsäure	< 1,5 %
C14:0 Myristinsäure	< 1,5 %
C16:0 Palmitinsäure	11,0 - 17,0 %
C16:1 Palmitoleinsäure	< 1,0 %
C18:0 Stearinsäure	30,0 - 45,0 %
C18:1 Ölsäure	38,0 - 50,0 %
C18:2 Linolsäure	3,0 - 7,0 %
C18:3 Linolensäure	< 0,8 %
C20:0 Arachinsäure	< 2,0 %
C20:1 Eicosensäure	< 1,0 %
C22:0 Behensäure	< 1,0 %
C22:1 Erucasäure	< 1,0 %

Herkunft und Gewinnung: Mango ist eine bedeutende und großflächig angebaute Frucht in z.B. Indien. Die Früchte enthalten große flache Kerne, welche nach Pressung, Extraktion und Raffination ein weißliches festes Fett abgeben.

Verwendung: Mango Butter wird in der kosmetischen Industrie insbesondere wegen der festen Konsistenz und der langen Haltbarkeit geschätzt. Im Bereich der Naturmedizin wird Mango Butter auch eine wundheilende Qualität zugesprochen.

Lagerung: Vor Licht geschützt, nicht über Raumtemperatur, in dicht verschlossenen Behältnissen (Stickstoffzugabe vorteilhaft).