

化粧品用・食品用卵黄素材 卵黄レシチン PL-30S

レシチンとは

レシチンはリン脂質を含む脂質混合物の総称です。

卵黄や大豆など身近な食品に含まれており、人をはじめとする動植物の生体膜を構成する成分です。

分子内に疎水基と親水基を持っているため乳化性に優れ、独自の製造方法により加熱安定性にも優れています。

化粧品向け

商品名	表示名称	INCI名	配合 (%)	本質	機能	使用量の目安 (%)	保証期間※1 (保存方法)	包装形態	外原規への適合
卵黄レシチン PL-30S	卵黄油	Egg Oil	100	リン脂質を30%以上含有した油状物質	保湿 乳化作用 分散化 可溶化 エモリエント効果 浸透作用	0.1~3.0	12 ヶ月 (10℃以下)	10kg (1kg×10)	適合

※1 保証期間は製造後未開封状態での期間です(1 ヶ月は30日として換算)。

食品向け

商品名	用途	表示例※1	保証期間※2 (保存方法)	包装形態
卵黄レシチン PL-30S	アイスクリーム、焼菓子類、健康食品(ソフトカゼル)、調製粉乳 等	「卵黄油 (卵を含む)」「卵黄油脂 (卵を含む)」など	12 ヶ月 (10℃以下)	10kg(1kg×10) 15kg(15kg×1)

※1 本品に含有されるアレルギーに関する特定原材料名:卵

※2 保証期間は製造後未開封状態での期間です(1 ヶ月は30日として換算)。

卵黄レシチン PL-30S

キュービーの「卵黄レシチン PL-30S」は、鶏卵の卵黄を原料とし、独自の抽出技術により製造された、リン脂質を30%以上含む高品質の卵黄油です。本品は、明るい黄橙色の油状物質です。

規格及び分析値一例

脂質組成 一例 (TLC/FID 法による)

ホスファチジルコリン	23.1%
ホスファチジルエタノールアミン	3.2%
トリグリセライド	70.5%
コレステロール	2.0%

脂肪酸組成 一例

C16-0 パルミチン酸	23.6%
C16-1 パルミトレイン酸	2.1%
C18-0 ステアリン酸	8.3%
C18-1 オレイン酸	45.8%
C18-2 リノール酸	14.7%
C20-4 アラキドン酸	1.7%
C22-6 ドコサヘキサエン酸	1.2%
その他 (未同定)	2.7%

化粧品向け

<商品の特徴>

乳化剤やエモリエント剤として、ご利用いただけます。

外原規の適合について：

外原規の「卵黄油」（規格コード：51、成分コード：107725）に適合。

食品向け

<商品の特徴>

加熱・保存による品質の変化が少ないタイプで、ソフトカプセルの形で健康食品用途にもご利用いただけます。他にも幅広い食品にご利用いただけ、卵風味豊かで栄養価の高いすぐれた食品が製造できます。

化粧品向け

	規 格	分析値一例
性 状	本品は淡黄色～褐色の水あめよう物質で、わずかに特異なおいがある。	適
*確認試験(1)	本品2gに石油エーテル3mLを加えて溶かし、次いでアセトン30mLを加えるとき、白色～淡黄色の不溶物を生じる。	適
*確認試験(2)	本品0.2gを分解フラスコに入れ、硫酸3mL及び硝酸3mLを加え、穏やかに加熱する。更に、時々硝酸1～2mLを追加して液が無色～淡黄色となるまで加熱を続ける。冷却、水10mL及びセロリブデン酸六アンモニウム試液5mLを加えるとき、黄色の沈殿を生じる。	適
*酸 価	10.0 以下	8.7
け ん 化 価	179～210	195
*ヨウ素価	65～85	74
不けん化物	6% 以下	4%
*乾燥減量	5.0%以下	1.8%
*過酸化物質価	5meq/kg 以下	0meq/kg
た ん 白	本品1.0gを内容25mLの遠心沈殿管に量り、ヘキサン10mLを加えて溶かしたとき、澄明である。もし不溶物があれば、毎分3000回転で5分間遠心分離して上澄液を除く。遠心沈殿管の残留物にヘキサン5mLを加え、ガラス棒でよくかき混ぜ、同様の操作を2回行った後、減圧下で乾燥させる。残留物に水1.0mLを加えて溶かし、ビュレット試液4.0mLを加え、室温で30分間放置するとき、液は青紫色～赤紫色を呈しない。	適
*重 金 属	10ppm 以下	10ppm以下
*ヒ素	2ppm 以下	2ppm以下

*：保証項目とし、ロット毎の試験は行いません。

規格及び分析値一例

食品向け

	規 格	分析値一例
性 状	本品は明るい黄味橙色の油状物質で、わずかに特有の芳香を有する。	適
*酸 価	10 以下	9
*ヨウ素価	65～85	74
*過酸化物質価	5.0meq/kg 以下	0meq/kg
水 分	1.0% 以下	0.5%
*重 金 属	10μg/g 以下	10μg/g以下
*ヒ素	1.5μg/g 以下	1.5μg/g以下
リン脂質	30.0%以上	35.9%
*乾燥減量	5.0%以下	1.8%
一般生菌数	300 以下 /g	10以下/g

*：保証項目とし、ロット毎の試験は行いません。

