

マツモトこすめーる

Lipex Bassol C

特徴

- ナタネは黒～茶色の小さな種子で、約40%の油分を含んでいる
- トリグリセリドの構成はオレイン酸、リノール酸、リノレン酸が主で 飽和度は低い傾向にある

ストーリー要素

- 毎年収穫でき、再生可能ななたね油は、石油由来と比べても圧倒的に環境に優しい
- アップサイクル原料でゼロウェイストを実現



高品質な基剤油としてオススメできる理由

- 高い酸化安定性と光安定性
- 高温や低温でも変質しにくい
- 生分解性があり、コールドプロセスにも適している (28日後で70%以上)
- 無色透明で無臭 - 最終製品の外観や臭いに影響を与えない



周囲温度下 (試験前)



Lipex Bassol C オリーブ油

(試験後)



Lipex Bassol C オリーブ油

(5℃、48時間放置後の比較)



(Johnson & Johnson GmbHの採用製品例)

Lipex Bassol C が抗酸化力に優れている理由

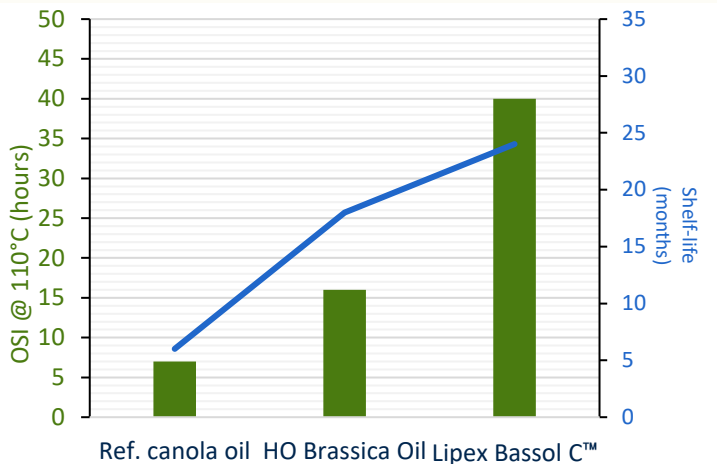
総トコフェロール: 400-2700 mg/kg

- α-トコフェロール: 35%
- γ-トコフェロール: 64%
- δ-トコフェロール: 1%

トコフェロールを
天然に豊富に含んでいる

(トコフェロール含有量は、オイルの品質、経年、加工方法に左右されます)

酸化安定性は脂肪酸組成と精製方法に依存する



◆C18:2およびC18:3の多価不飽和脂肪酸の含有量を最小限に抑えているため

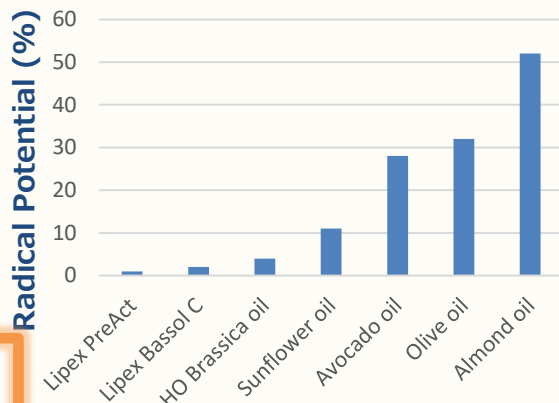
◆3種類の異なるなたね油と比較すると最も高い酸化安定性を示した
(OSIを110℃で測定した結果)

= 品質保証期間が長くなる

C18:2(リノール酸)	20	14	10
C18:3(α-リノレン酸)	10	3	0

クリーム製剤中におけるフリーラジカル生成レベル

油相組成を変えたクリーム基剤(油分10%)を調製し、油相安定性についてフリーラジカル形成レベルを測定することで比較
(紫外線照射後に測定)



油相におけるエモリエント剤

他の油と比較すると、

フリーラジカルが低レベルで高い安定性を示した



株式会社 **マツモト交商**

東京本社: 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2-3-1 室町古河三井ビルディング8階

TEL 03-3241-5164 / FAX 03-3241-5169

大阪支社: 〒530-0001 大阪府大阪市中央区瓦町3丁目4番15号 瓦町SFビル6階

TEL 06-7654-2250 / FAX 06-7655-2087

E-mail: yakusho@matsumoto-trd.com

<https://www.matsumoto-trd.co.jp/>

これは原材料に関する成分内容の説明、科学的データの紹介等をしているものであり、
効能効果を説明、保証するものではありません。また無断使用、無断転載を禁止します。