



卵黄レシチンPL-100P

Egg Yolk Lecithin PL-100P

キューピー株式会社

キューピーの「卵黄レシチンPL-100P」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「卵黄レシチン」を水素添加処理したものです。

卵黄中のリン脂質組成を生かした乳化特性を持ち、さらに酸素、熱、光などに対する安定性を高めたものです。

乳化剤として、ローション、クリームなど化粧品分野で幅広くご利用ください。

脂質組成 一例 (TLC/FID法による)

ホスファチジルコリン	83.2%
ホスファチジエタノールアミン	14.2%
リゾホスファチジルコリン	0.7%
トリグリセライド	0.1%以下
コレステロール	1.8%

脂肪酸組成 一例

C16-0	C18-0	C20-0	C22-0	その他(未同定)
28.8%	56.9%	8.2%	5.0%	1.2%

各種溶媒への溶解性

溶媒 \ 濃度	1%					5%						
	30℃		40℃		50℃	30℃		40℃		50℃	60℃	
グリセリン	△	△	△	△	○	×	×	△	△	△	△	△
プロピレングリコール	△	△	○	○	◎	×	×	△	△	◎	△	◎
1,3-ブチレングリコール	△	△	△	△	○	×	×	×	△	○	△	○
10%エタノール水溶液	×	×	△	△	△	×	×	△	△	△	△	△
流動パラフィン	△	△	○	○	◎	△	△	△	△	△	◎	◎
純水	×	×	△	△	△	×	×	△	△	△	△	△

◎:透明に溶解する ○:ほぼ溶解する(一部不溶物あり) △:分散する ×:溶解しない

規格及び分析値一例

	規 格	分析値一例
本 質	本品は、ニワトリ <i>Gallus gallus domesticus</i> Brisson (<i>Phasianidae</i>) の卵黄から得たリン脂質を水素添加したものである。	適
性 状	本品は、白色～淡黄色の粉末で、わずかに特異なおいがある。	適
確認試験 (1)	本品1gをクロロホルム3mLに溶かし、アセトン30mLを加えるとき、白色の沈殿を生じる。	適
(2)	本品1gを白金皿にとり、炭酸ナトリウム溶液(1→10)5mLを加えた後、加熱炭化し、次いで600℃で1時間灰化する。冷後、60%過塩素酸5mL、硝酸5mL、水25mLを加えて加熱しながら、分解する。これをろ過し、このろ液 15mLに七モリブデン酸六アンモニウム試液20mLを加えて加熱するとき、黄色の沈殿を生じる。	適
酸 価	2.5 以下	1.4
ヨウ素価	5 以下	1
過酸化価	5 meq/kg 以下	0 meq/kg
溶 状	本品1.0gにクロロホルム10mLを加えて溶かすとき、液は、澄明である。	適
重 金 属	10 ppm 以下	10 ppm 以下
ヒ 素	2 ppm 以下	2 ppm 以下
ニッケル	本品5gに塩酸5mLを加え、水浴上で時々強くかき混ぜながら30分間加熱する。冷後、潤したろ紙でろ過し、ろ液を蒸発乾固する。残留物に希塩酸5mLを加えて溶かし、アンモニア試液を加えてアルカリ性とし、二酸化鉛50mg、水酸化ナトリウム試液1滴及びジメチルグリオキシム試液1mLを加えるとき、液は、紅色を呈しない。	適
乾燥減量	5.0 % 以下	1.0 %
リン脂質	90.0 % 以上	93.9 %
一般生菌数	1,000 以下/g	10 以下/g
カビ・酵母	300 以下/g	10 以下/g

表示名称

化粧品成分表示名称：水添レシチン

INCI名：Hydrogenated Lecithin

* 外原規の「水素添加卵黄レシチン」（規格コード：51、成分コード：523130）適合品です。

保存方法・保証期間

保存方法：10℃以下に保存してください。

保証期間：製造後36ヵ月（10℃以下・未開封）

*保証期間は、1ヵ月＝30日として換算

包装形態

1 kg（アルミ袋）× 1

キューピー株式会社 ファインケミカル本部

本社 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13
電話 (03) 3486-3086

URL <http://www.kewpie.co.jp/finechemical/>

