

# FETTSÄURE-ESTER MCT-ÖL

Foto: multistock (AdobeStock)



## FETTSÄURE-ESTER MCT-ÖL

Die Ester von CREMER OLEO sind Fettsäure-Ester, die überwiegend aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt werden. Sie kommen etwa in der Produktion von Kosmetik, Körper- oder Haarpflege-Produkten zum Einsatz. Methyl ester werden zum Herstellen von Farben, Lacken oder Klebstoffen verwendet. Fettsäure-Ester setzen sich aus einem Alkohol und einer oder mehreren Fettsäuren zusammen. Ein besonderer Fettsäure-Ester ist das MCT-Öl, das auch als „Alleskönner-Öl“ bezeichnet wird. MCT ist die Abkürzung für **Medium Chain Triglycerid** (mittelkettiges Triglycerid). Es besteht aus drei Bestandteilen: einer Verbindung zwischen zwei fraktionierten Fettsäuren (Capryl- und Caprinsäure, C8 und C10) sowie raffiniertem Glycerin. MCT-Öl ist farb- und geruchslos, neutral im Geschmack und gilt als Lebensmittel.

### » PORTFOLIO

#### FETTSÄURE-ESTER

- CremerCOOR® ALB C12-15 | CAS-Nr. 68411-27-8  
C12-15 Alkyl Benzoate
- CremerCOOR® EHL | CAS-Nr. 20292-08-4  
2-Ethylhexyl Laurate
- CremerCOOR® EHO | CAS-Nr. 26339-02-0  
2-Ethylhexyl Oleate
- CremerCOOR® EHP | CAS-Nr. 29806-73-3  
2-Ethylhexyl Palmitate
- CremerCOOR® EHS | CAS-Nr. 91031-48-0  
2-Ethylhexyl Stearate
- CremerCOOR® IPM | CAS-Nr. 110-27-0  
Isopropyl Myristate
- CremerCOOR® IPP | CAS-Nr. 142-91-6  
Isopropyl Palmitate
- CremerCOOR® MPG | CAS-Nr. 57-55-6  
1,2-Propylene Glycol
- CremerCOOR® Triacetin | CAS-Nr. 102-76-1  
Glycerol Triacetate

#### MCT-ÖL

- CremerCOOR® MCT C8 | CAS-Nr. 538-23-8  
Caprylic Triglyceride
- CremerCOOR® MCT 60-40 | CAS-Nr. 65381-09-1  
Caprylic / Capric Triglyceride
- CremerCOOR® MCT 70-30 | CAS-Nr. 65381-09-1  
Caprylic / Capric Triglyceride

#### METHYLESTER

- CremerME® C8-10 | CAS-Nr. 85566-26-3  
Fatty acids, C8-10, methyl ester
- CremerME® C8-18 | CAS-Nr. 61788-59-8  
Fatty acids, coco, methyl ester
- CremerME® PME | CAS-Nr. 67762-38-3  
Fatty acids, C16-18 and C18-unsaturated,  
palm methyl ester
- CremerME® RME | CAS-Nr. 67762-38-3  
Fatty acids, C16-18 and C18-unsaturated,  
rapeseed methyl ester
- CremerME® RME – light Color | CAS-Nr. 67762-38-3  
Fatty acids, C16-18 and C18-unsaturated,  
rapeseed methyl ester
- CremerME® S1885 | CAS-Nr. 67762-38-3 / 68919-53-9  
Fatty acids, soya, methyl ester

### » CREMER OLEO STANDARDS

#### VARIANTEN

Allergenfrei, Non GMO, Non Palm, Foodgrade, REACH registriert, Natrue konform, COSMOS non-organic approved, Vegan, China compliant, 100% Kokos

#### FORM

Flüssig

#### VERPACKUNG

Lose / Bulk im Tankwagen (TKW), IBC Container, Fässer (Drums), MCT-Öl zusätzlich: Kanister (Cans)

#### ZERTIFIZIERUNGEN

Kosher, Kosher Passover, Halal, HACCP, GMP+/QS, RSPO SCC, ISO 9001, IFS Broker

Weitere Varianten auf Anfrage.

