

ミツロウ

Cat. No. EXTZ-916

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明

ミツロウは、セイヨウミツバチ（*Apis mellifera*）が分泌する天然ワックスであり、板（ワックスコーム）から蜂蜜とともに採取されます。本食品グレード製品は、粗製の黄色ミツロウを精製し、淡い蜂蜜色においを有する清浄な黄色顆粒に加工したものです。ミツロウは、モノエステル、ジエステル、ヒドロキシ化エステル、遊離脂肪酸および長鎖炭化水素からなる複合混合物で、融点は62～65℃です。水には不溶ですが、温めた油脂および有機溶媒には可溶です。伝統的に多機能な原料として、食品グレードのミツロウは、菓子およびチーズの光沢付与剤（グレージング剤）、チューインガム基材成分、ならびに生鮮果実の表面仕上げ剤として使用されます。化粧品分野では、クリーム、バーム、口紅およびポマードの構造形成剤（ストラクチャラント）兼粘剤として古くから用いられ、閉塞性の皮膚保護と、なめらかでコクのあるテクスチャーを付与します。さらに、ろうそく製造に加え、医薬品におけるコーティング剤および硬化（賦形）剤としても使用されます。

用途

食品、化粧品、医薬品

製品情報

種

セイヨウミツバチ

由来

精製ミツバチ蝋

外形

黄色顆粒

形態

顆粒剤

CAS登録番号

8006-40-4

融点

62～65℃