

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品

# マレーシア産 ココナッツ由来 『中鎖脂肪酸(MCTオイル)』

技術  
資料

## 素早くエネルギーになる油



100%天然ココナッツ由来の中鎖脂肪酸(MCTオイル)です。中鎖脂肪酸100%の油のことをMCT(Medium Chain Triglyceride)といいます。有機原材料の化学合成により製造される油とは異なり、油本来の性質を保持するため、物理的処理プロセスにより生まれた非再結合生成物です。C12以上を10%以下に規格し、脱色・脱臭もされており、安定性の高い油です。

油は、グリセリンに脂肪酸が3つ付いた形をしています。脂肪酸には様々な種類がありますが、炭素数が8-10のものを中鎖脂肪酸、12以上のものを長鎖脂肪酸(高級脂肪酸)と呼ぶことが多いです。中鎖脂肪酸は一般的な動物油や植物油に多く含まれている長鎖脂肪酸に比べてエネルギーになるスピードが速い他、様々な観点から近年注目されています。

起源原料のココナッツの産地もMCTオイル製造地もマレーシアです。現地でのオーガニック認証、Halal認証が取得されています。

### ■ 期待される機能性

- ◎ 脂肪蓄積の抑制
- ◎ コレステロール値の低下
- ◎ 糖尿病・認知症予防 など

### ■ 用途提案

- ◎ サプリメント など

### ■ 製造工程



### ■ 表示名称例

- ◎ 食用油脂(中鎖脂肪酸油) など

### ■ 品質規格

外観	無色～淡黄色の油状の液体
過酸化価 酸価	1.0以下 0.2以下
脂肪酸組成	
6:0 カプロン酸	2.0%以下
8:0 カプリル酸	60-75%
10:0 カプリン酸	25-40%
12:0 ラウリン酸	3.0%以下
14:0 ミリスチン酸	1.0%以下
一般生菌数	陰性

### ■ その他

入目	200L
賞味期限	製造日より30カ月
保存条件	直射日光、高温を避け冷暗所に保存

## お問い合わせ