

OCTYL GALLATE

(O 002)

Oktylgalát

Koncentrace přípravku: 0,25% ve vazelině, molární koncentrace: 0,009

Synonyma

Gallic acid octyl ester

Oktylester kyseliny gallové

E 311

3,4,5-Trihydroxybenzoic acid octyl ester

Oktyl-3,4,5-trihydroxybenzoát

Octyl 3,4,5-trihydroxybenzoate

Oktylgalát

Vlastnosti

Oktylgalát je rozšířené antioxidační činidlo, které se přidává do mnoha různorodých tukových výrobků. Jde o oktyl ester kyseliny 3,4,5-trihydroxybenzoové a patří do skupiny galátů. Používá se především v potravinářském, farmaceutickém a kosmetickém průmyslu. V potravinářském průmyslu je na výrobcích označován jako E 311.

Chemické vlastnosti

CAS No : 1034-01-1

Mol. hmotnost: 282,34 g/mol

EC: 213-853-0

Vzorec: C₁₅H₂₂O₅

Rozpustnost: Rozpustný v poměru 1:2,5 v etanolu, 1:1 v acetonu, 1:30 v chloroformu, 1:3 v éteru, 1:0,7 v metanolu a 1:7 v propylenglykolu. Prakticky nerozpustný ve vodě.

Výskyt

Může být přítomen v mnoha druzích, především tukových výrobků, kde působí jako stabilizátor a antioxidační látka. Příkladem mohou být např. potravinářské výrobky, jako jsou:

- polévky, vývary a omáčky v sušené formě a ostatní hotové potravinové směsi,
- brambůrky-“chipsy” a podobné pochutiny, živočišné a rostlinné tukové výrobky a oleje aj.,
- žvýkačky, výrobky z marcipánu, aromatické koření směsi a esence aj.

Oktylgalát může být obsažen v mnoha druzích kosmetických výrobků k péči o suchou a stárnoucí pleť (“noční krémy”, “krémy proti vráskám” apod.).

Mnohá zevní léčiva na bázi masti rovněž mohou obsahovat tuto antioxidační pomocnou látku např.: kortikosteroidní externa a masti s obsahem antibiotik.

Skupinová alergie

Je možná s ostatními estery kyseliny 3,4,5-trihydroxybenzoové.

Poznámka

Substance může být příčinou tzv. airborne kontaktní dermatitidy.