



**Professional Silk
Manufacturer**

Technical Data Sheet

No.3, Xingtang Rd.,Datang Industrial Park Datang Town,
Sanshui District, Foshan City, Guangdong, China.

Zip code: 528234

TEL: +86-757 8521 6115 ; 400 040 8580

FAX: +86-757 8521 6114 <https://www.silkfanva.com/>

大豆卵磷脂油	
原料报送码	100320-00005-1765
INCI 名称	矿油/卵磷脂/羊毛脂/乙烯/丙烯/苯乙烯共聚物/丁烯/乙烯/苯乙烯共聚物
INCI Name	MINERAL OIL/LECITHIN/LANOLIN/ ETHYLENE/PROPYLENE/STYRENE COPOLYMER/ BUTYLENE/ETHYLENE/STYRENE COPOLYMER
CAS No.	8042-47-5/8002-43-5/8006-54-0/66070-58-4/68648-89-5
产品类型	肌肤调理剂

一、产品特性

检测项目		标准
感官指标	外观	具有一定稠度的透明液体
	颜色	黄色至橙黄色
	气味	特征性气味
理化指标	粘度 (25°C , mPa.s)	150-500
	相对密度	0.85-0.88
微生物指标	细菌总数(CFU/g)	≤1000
	霉菌和酵母菌总数 (CFU/g)	≤100
	耐热大肠菌群/g	不得检出
	金黄色葡萄球菌/g	不得检出
	铜绿假单胞菌/g	不得检出
重金属指标	镉mg/kg	≤5
	汞mg/kg	≤1
	铅mg/kg	≤10
	砷mg/kg	≤2
毒理学试验	多次皮肤刺激性试验	轻刺激性

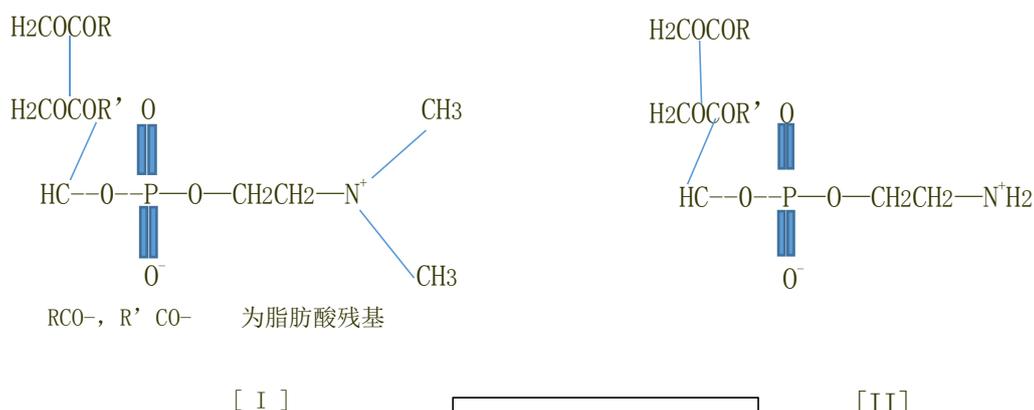
Here values above are typical values. They do not constitute any contractual commitment. The present technical data sheet replaces all the previous editions.

二、产品介绍

大豆卵磷脂油是一种大豆卵磷脂和其他油脂复合而且的复合油脂。大豆卵磷脂油具有独有的芬芳气息以及柔厚饱满手感，良好的铺展性与贴肤性。大豆卵磷脂油最适用于润肤油，在膏体中可以很好地提高膏体的手感、保湿度和光亮度。

大豆卵磷脂油的主成分是卵磷脂，卵磷脂是一种天然的抗氧化剂，当它配合有其他植物的精炼油脂后，能使细胞活化而使皮肤更健美；并且它还能协助分解多余脂肪保持理想身材等。

卵磷脂的科学定义是磷脂酰胆碱。其中磷脂是所有生命细胞的组成部分之一，对促进细胞组织的生长，维持细胞膜的正常结构与功能有重要的作用。



大豆卵磷脂分子结构

大豆卵磷脂油具有以下几种功效：

1、具有亲水性和保湿作用，多种油脂的复配，不仅可以很好地滋润皮肤，在皮肤表面形成的一层油膜还可以锁住肌肤水分。用甘油作为保湿剂进行对比实验证明，添加大豆磷脂油的一方对皮肤有持续的柔软效果。有报道称用卵磷脂油15%以上的配方制出的油性啫喱吸水性能和保水性能都较高^[1]。

2、补充皮肤所需营养，修复受损皮肤细胞，延缓皮肤衰老的作用。人体细胞的细胞膜主要是由卵磷脂构成的。人体补充卵磷脂可以修补被损伤的细胞膜，增加细胞膜的脂肪酸的不饱和度可改

Here values above are typical values. They do not constitute any contractual commitment. The present technical data sheet replaces all the previous editions.

善膜的功能, 使其软化和年轻化^[2]。

3、大豆卵磷脂是天然的化妆品原料, 它具有很强的表面活性和胶体性质。对皮肤有良好的保湿和渗透作用, 具有抗氧化、乳化、湿润、渗透、保湿、软化和柔发等多种功能。可增加皮肤营养、皮肤光泽, 减少色素沉积, 延缓皮肤衰老^[3]。

三、产品应用

大豆卵磷脂油作为一种肌肤调理剂, 可以应用于

1、膏霜、乳液、口红、唇彩、粉饼、眼影等产品中。

2、用作按摩油的基础油。

建议添加量 : 5.0-20.0%

包装规格 : 5/10/25/50KG/桶

保质期 : 三年 (未启封), 1年半 (启封后)

存储条件 : 室温、避光、密封保存

参考文献

[1]大井友纪子, 大山庆一.大豆卵磷脂的机能和在化妆品中的应用[J].中国化妆品, 2003, (11): 80-83.

[2]霍永琛.大豆卵磷脂的研究进展[J].明胶科学与技术, 2007, 27 (3) : 113-117.

[3]孟凡钢, 杨振宇, 闫日红.大豆卵磷脂研究现状[J].大豆科技, 2013, (2) : 40-43.

Here values above are typical values. They do not constitute any contractual commitment. The present technical data sheet replaces all the previous editions.