



## MERGINAT ESBO / MERGINAT ESBO-02

### PRODUKTINFORMATION

#### Beschreibung

Bei MERGINAT ESBO und MERGINAT ESBO-02 handelt es sich um epoxidierte Pflanzenöle auf der Basis von Sojaöl.

#### Typische Kennwerte

	MERGINAT ESBO	MERGINAT ESBO-02
<b>Epoxidsauerstoff</b> [%]	6,5 – 7,5	6,5 – 7,5
<b>Säurezahl</b> [mg KOH/g]	Max. 0,5	Max. 0,3
<b>Viskosität</b> bei 20°C[mPa*s]	400 - 600	500 - 600
<b>Iodzahl</b> [g I <sub>2</sub> /100g]	Max. 3,5	Max. 2,5
<b>Farbe</b> [Gardner]	Max. 2	Max. 2

#### Anwendungen und Eigenschaften

MERGINAT ESBO und MERGINAT ESBO-02 finden ein breites Anwendungsgebiet als Epoxyweichmacher. In dieser Eigenschaft sind beide Produkte in Vorschriften der Gesundheitsbehörden vieler Staaten gelistet. So empfiehlt zum Beispiel auch das Bundesgesundheitsamt in Deutschland und die FDA in den Vereinigten Staaten MERGINAT ESBO und MERGINAT ESBO-02 als Kunststoffweichmacher.

Neben der Weichmacherwirkung zeigen beide Produkte eine ausgeprägte Stabilisatorwirkung gegen Hitze-, Licht-, und Witterungseinflüsse. So verbessern sie die Wärme-, Licht- und Alterungsbeständigkeit vieler Kunststoffe und Harze. Aufgrund ihres hohen Molekulargewichts zeichnen sie sich durch weitgehende Extraktionsbeständigkeit, niedrige Flüchtigkeit sowie Wanderungsfestigkeit aus.

MERGINAT ESBO und MERGINAT ESBO-02 sind verträglich mit allen Arten von Vinylverbindungen wie PVC und vielen anderen Kunststoffen (zum Beispiel Nitrocelluloseprodukten und Chlorkautschuk). Sie besitzen benetzende und emulgierende Eigenschaften und erleichtern vielfach die Verarbeitung von Lacken, Pasten und Compounds. Bekannt ist auch der synergistische Effekt mit stabilisierenden Metallverbindungen, was im Einzelfall aufgrund geringerer Einsatzmengen zu Kostenersparnissen bei besseren Produkteigenschaften führen kann.

MERGINAT ESBO ist die Standardtype mit breiten Anwendungsmöglichkeiten.

MERGINAT ESBO-02 zeichnet sich durch eine sehr niedrige Säure- und Restjodzahl aus.

Es kommt überall dort zum Einsatz, wo spezielle Anforderungen an Geruchs- und Geschmacksneutralität gestellt werden, wie zum Beispiel in Verpackungen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen. So wird es als Standard in PVC-Flaschen oder Behälterverschlüssen aus Weich-PVC eingesetzt.

#### Hinweis

Die vorstehenden Angaben entsprechen unseren besten Kenntnissen und sollen zur Orientierung dienen. Eine Garantie für die Eigenschaften der mit unseren Produkten hergestellten Erzeugnisse ist damit nicht verbunden. Wir bitten alle gesetzlichen und patentrechtlichen Vorschriften zu beachten.