

## BESKRIVNING OCH ANVÄNDNING

Kokospalmen blir 20-30 m hög och kan bli över 100 år gammal. Palmträdet har behov av mycket sol, värme och fuktighet, den tål inte temperaturer under 20° C. Däremot tål den högre saltmängder, därför återfinns palmen ofta längs kuster. Bladkronan består av sex meter långa, pardelade blad. Där finns också små blommor som utvecklas till kokosnötter, eller så kan de användas för utvinning av kokossocker. Palmen börjar producera nötter efter 7 år och kan efter 15 år ge 50-100 nötter per år.

Kokospalmen har använts av människan i över 4 000 år. Den har sitt ursprung någonstans i södra Asien och är vida spridd tack vare att kokosnötter kan transporteras med havsströmmarna. Européerna började starta kokosplantager i tropiskt belägna kolonier på 1800-talet. De viktigaste länderna för odling är idag Filippinerna, Indonesien, södra Indien, Malaysia, Sri Lanka och öarna i Stilla Havet. Kokospalmen är den enda växten som används av människan utan att ge något avfall alls, allt på träden kommer till användning.

Kokosnöten är en avlång stenfrukt som består av två skikt: ett yttre mjukt fiberskikt och innanför detta, själva nöten. Längs insidan av nötens stenhårda skal ligger ett en till två centimeter tjockt fruktlager. I mitten finns kokosvattnet (även kallat kokosmjölken).

Kokos Eko odlas på Filippinerna. Vid odlingen används inga besprutningsmedel eller konstgödsel. Nötterna handplockas av ungdomar. Det yttre fiberskiktet tas bort, nötterna klyvs med kniv och delarna torkas i solen tills fruktköttet lossnar och nästan allt vatten har dunstat. Denna produkt kallas kopra, den innehåller 56 – 70 % kokosolja. Kopran transporteras sen till oljekvarnarna där den inspekteras och rensas från synbart skräp. Den passerar också en magnet där eventuell metallkontaminering tas bort. Mycket smutsig kopra sorteras bort. Kopran knäcks, rivs och pressas (expellerpress) och oljan värms till 105 – 110° C under 18 – 20 minuter för att döda all mikrobiell kontaminering. Därefter filtreras kokosoljan. Därefter genomgår kokosoljan en typ av raffinering där den renas från lecitin och små mängder protein genom tillsats av citronsyra (s.k. degumming). Därefter bleks kokosoljan genom att blandas med kiselgur och aktivt kol och filtreras. Sist deodoriseras oljan genom ångkokning vid lågt tryck och en temperatur på drygt 200° C i syrefri miljö. Vid deodoriseringen avlägsnas fria fetttsyror, färgämnen, rester från blekningen och peroxider. Till slut filtreras oljan en sista gång innan den kyls ner och förpackas för vidare transport. Kokos Eko innehåller inga tillsatser av konserveringsmedel, aromer eller antioxidanter och har inte utsatts för härdning eller extraktion med lösningsmedel. Kokos Eko smakar och doftar neutralt.

Tack vare sitt höga innehåll av laurinsyra kan kroppen lätt spjälka fett. Kokosolja är ett av de fetter som tål stark upphettning utan att förstöras. Kokosfettet blir flytande vid 25-28° C.

Kokosfettet gör huden mjuk och tillför fett. Det absorberas långsamt och har lugnande effekt på ömtålig och irriterad hud, kan även användas vid smärre brännskador. Fettet ger styrka till håret och gör det blankt och glänsande, suveränt till torrt hår och vid håravfall. Kokosfettet kan också användas som glidmedel och i produkter för läppar och kropp. Det kan också användas som sololja då det hjälper huden att bli brun, men innehåller inget solfilter.



**KOKOS** *eko*  
*Cocos nucifera L*

## AKTIVA INGREDIENSER

Laurinsyra, kaprylsyra.

## PRODUKTBESKRIVNING

<b>Artikelnamn</b>	Kokos Eko
<b>Artikelnummer</b>	3511
<b>Råmaterial</b>	Torkat fruktkött (endosperm)
<b>Vetenskapligt namn</b>	<i>Cocos nucifera L.</i>
<b>INCI</b>	Cocos Nucifera Oil
<b>CAS</b>	8001-31-8
<b>EINECS</b>	232-282-8
<b>Ursprungsland</b>	Filippinerna
<b>Tillverkningsframtagning</b>	Oljan utvinns genom varmpressning. Är blekt och deodoriserad.
<b>Hållbarhetstid</b>	2 -3 år
<b>Förvaring</b>	Svalt och mörkt i tätslutande förpackning.
<b>Förpackningsstorlek</b>	100, 500g; 1, 5, 10, 25 kg
<b>Användningsområde</b>	Till mat och kosmetiska produkter

## PRODUKTSPECIFIKATION

<b>Blandbar med</b>	Vegetabiliska oljor och fetter
<b>Organoleptiska egenskaper</b>	
Färg	Vit
Doft	Neutral
Smak	Neutral
Utseende	Fast vid 20 °C, flytande vid 30 °C
<b>Fysiokemiska egenskaper</b>	
Densitet vid 60 °C	ca 0,88 g/cm <sup>3</sup>
Flampunkt	>320 °C
Löslighet	Löslig i organiska lösningsmedel. Olöslig i vatten.
Refraktionsindex vid 40 °C	ca 1,45



**KOKOS** eko  
*Cocos nucifera L*

**Fettsyresammansättning**

Laurinsyra	C 12:0	48 %
Myristinsyra	C 14:0	18 %
Palmitinsyra	C 16:0	9 %
Kaprylsyra	C 8:0	8 %
Oljesyra	C 18:1	7 %
Kaprinsyra	C 10:0	6 %
Stearinsyra	C 18:0	3 %
Linolsyra	C 18:2	2 %

**REACH status** (Förordning (EG) nr 2006/1907 18 december 2006) Ej registrerad

**Livsmedelsklassning**

NKK deklarerar härmed att Kokos Eko som tillhandahålls för komersiellt bruk, är klassad som livsmedel.

**Ej CMR**

NKK deklarerar härmed att Kokos Eko som tillhandahålls för komersiellt bruk innehåller enligt tillverkaren inte ämnen som regleras enligt direktiv 76/768/EEG - bilagor och modifieringar (kosmetikalagstiftningen).

**Ursprungsdeklaration**

NKK deklarerar härmed att Kokos Eko som tillhandahålls för komersiellt bruk produceras på Filippinerna, och är enligt tillverkaren baserat på odling och påföljande användning av ekologiskt råmaterial med vegetabiliskt ursprung.

**Eko-certifiering**

NKK deklarerar härmed att Kokos Eko som tillhandahålls för komersiellt bruk är certifierad av Bio Ecocert såsom "produkt utvunnen från ekologisk agrikulturell odling" i enlighet med direktiv (EG) nr 834/2007. Kontrollorgan hos NKK är Ecocontrol för kosmetiska råvaror och KIWA för livsmedel.

**Naturlig produkt**

NKK deklarerar härmed att Kokos Eko som tillhandahålls för komersiellt bruk består enligt tillverkaren till 100 % av naturliga råvaror.

**Ej GMO**

NKK deklarerar härmed att Kokos Eko som tillhandahålls för komersiellt bruk är enligt tillverkaren fri från GMO.

**Ej testad på djur**

NKK deklarerar härmed att Kokos Eko som tillhandahålls för komersiellt bruk har inte enligt tillverkaren testats på djur. NKK följer den internationella standarden för "Ej testad på djur, Humane Cosmetics Standard (HCS). Svenskt kontrollorgan är Djurens Rätt.


**Ej BSE**

NKK deklarerar härmed att Kokos Eko som tillhandahålls för komersiellt bruk är enligt tillverkaren fri från BSE.

**Ej nanopartiklar**

NKK deklarerar härmed att Kokos Eko som tillhandahålls för komersiellt bruk är enligt tillverkaren fri från nanopartiklar.


*Recept förslag*



**Recept**

**Nötkaka**


*Följ bloggen:  
"Naturen till dig -  
naturentilldig.blogspot.se"*



**Ingredienser:**

- 1 ½ dl finhackade nötter (valnöt, hasselnöt eller mandel går också bra)
- 3 ½ dl rivna morötter
- ¼ citron
- 2 dl Crearome kokosolja (om den är hård, smält den först)
- 4 droppar Crearome eterisk olja citron (blanda i kokosoljan)
- 2 ½ dl kokossocker
- 3 ägg
- 1 ½ dl kokosmjöl
- 1 tsk bakpulver
- 1 tsk Crearome bikarbonat
- 2 tsk Crearome kanel
- ½ tsk Crearome Himalayasalt

- Finhacka 1 ½ dl nötter. Man behöver inte ta av skalet. Röriv ett par kraftiga morötter till ca 3 ½ dl, ganska hårt packat. Pressa ut saft från en kvarts citron över morötterna.
- Blanda kokosolja och socker i en skål. Vispa äggen till skum och rör ner dem i skålen.
- Blanda vetemjöl, bakpulver, bikarbonat, kanel och salt. Rör därefter ner det med övriga ingredienser.
- Blanda smeten väl. Tillsätt de hackade nöterna och till sist morötterna. Häll smeten i en smord och bröad form.
- Grädda i 200°C i ca 45 min.



*Lycka till!*