

Sonnenblumenöl High Oleic ölsäurereich

Das Maximum an Ölsäure



Sehr hohe Hitze- und Oxidationsstabilität durch den hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren und des geringen Anteils mehrfach ungesättigter Fettsäuren.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Sonnenblumenöl High Oleic ölsäurereich in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
220031	Sonnenblumenöl ölsäurereich HO raffiniert	Ja	Ja	Ja
220131	Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO raffiniert	Ja	Ja	Ja
220172	Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO raffiniert BSCI	Ja	Ja	Ja
220120	Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO nativ	Ja	Ja	



Sonnenblumenöl High Oleic ölsäurereich

Das Maximum an Ölsäure



Sonnenblume & Sonnenblumenkerne

Die Sonnenblume gehört in der Familie der Korbblütler zur Gattung der Sonnenblumen (Helianthus). Die einjährige Blume erreicht Wuchshöhen zwischen einem und drei Metern. Die Blütenfarben reichen von typisch gelb über orange bis hin zu mehrfarbig. Die Blütezeit liegt zwischen Juni und September. Mitte September, sobald die Blätter der Sonnenblume absterben und sich die Blütenblätter lösen, beginnt die Ernte. Diese erfolgt mit Hilfe spezieller Mähdrescher. Nach der Ernte bedarf es meist noch einer Nachtrocknung der Sonnenblumenkerne.

Sonnenblumen gedeihen an hellen und warmen Standorten mit genügend Wasser. Die High-Oleic-Sonnenblume ist eine Züchtung der Sonnenblume mit einem besonders hohen Ölsäuregehalt zwischen 80 und 90 %. Der Ursprung liegt in einer in Russland gefundenen Mutante, aus welcher die High-Oleic (HO) Sonnenblume auf konventioneller Art gezüchtet wurde. Hierbei handelt es sich um keine gentechnische Bearbeitung.



Sonnenblumenöl High Oleic ölsäurereich

Das Maximum an Ölsäure

Anbau & Ertrag

Die größten Produzenten von Sonnenblumenkernen sind die Ukraine und Russland. Weitere wichtige Anbauländer der ölsäurereichen Sonnenblumen sind Deutschland, Ungarn, Österreich, Frankreich, Argentinien, Rumänien und China.

Hintergrund / Geschichte

Seit ca. 1995 wird die HO Sonnenblume nennenswert in Europa angebaut. Heute werden in Deutschland Sorten mit bis zu 93 % Ölsäure angebaut.

Der Name „Sonnenblume“ kommt daher, dass die Blume sowohl ihre Blätter als auch ihre Blüte immer zum Stand der Sonne ausrichtet.



Sonnenblumenöl ölsäurereich

HO raffiniert

**Artikelnummer:**

220031

INCI Bezeichnung:

Helianthus Annuus Seed Oil oder Helianthus Annuus Hybrid Oil

CAS Nummer:

8001-21-6 oder 164250-88-8

Botanischer Name:

Helianthus Annuus L.

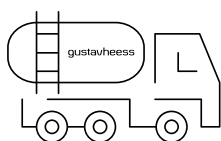
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

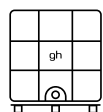
Zertifizierungen:

NATRUE

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Sonnenblumenöl ölsäurereich

HO raffiniert

Nährwerte & Zusammensetzung

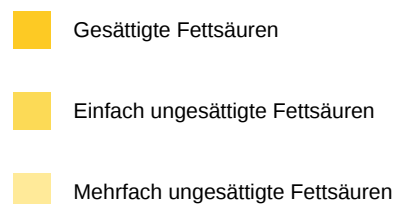
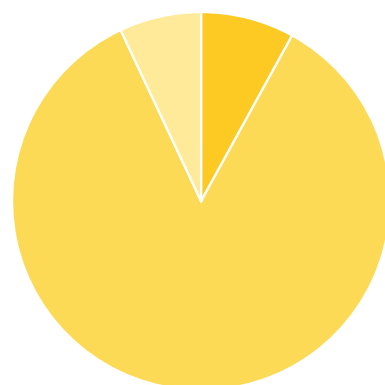
Nährwert (pro 100 g)

Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	8 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	85 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	2 – 7 %
C18:1 Ölsäure	min. 75 %
C18:2 Linolsäure	4 – 16 %

Verhältnis Fettsäuren



Sonnenblumenöl ölsäurereich

HO raffiniert

Verwendung

- Ähnlich wie normales Sonnenblumenöl, aber mit verbesserter Stabilität, eignet sich High-Oleic-Sonnenblumenöl ausgezeichnet als Trägeröl
 - Aufgrund des hohen Gehalts an einfach ungesättigten Fettsäuren versorgt High-Oleic-Sonnenblumenöl die Haut intensiv mit Feuchtigkeit, was es ideal für die Formulierung von Cremes und Lotionen macht, die trockene und strapazierte Haut pflegen
 - Die hohe Oxidationsstabilität verlängert die Haltbarkeit kosmetischer Produkte, indem es die Oxidation anderer empfindlicher Inhaltsstoffe vermindert
-
- Aufgrund seines hohen Rauchpunkts eignet es sich hervorragend zum Frittieren, Braten und Backen
 - Die Oxidationsstabilität von High-Oleic-Öl verbessert die Haltbarkeit von verpackten Lebensmitteln und Snacks, indem es den Prozess des Ranzigwerdens verlangsamt
 - Der hohe Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren kann zur Senkung des Cholesterins beitragen und so die Herzgesundheit unterstützen
 - Sein milder, neutraler Geschmack und seine Stabilität machen es zu einer idealen Basis für Salatdressings und Mayonnaisen
 - Die Stabilität und der neutrale Geschmack von ölsäurereichem Sonnenblumenöl machen es zu einem idealen Träger für das Infundieren mit Kräutern und Gewürzen zur Herstellung von aromatisierten Ölen
-
- Seine Fähigkeit, fettlösliche Substanzen zu lösen, macht es zu einem geeigneten Trägeröl für die Verabreichung von fettlöslichen Vitaminen und Medikamenten
 - Die hohe Oxidationsstabilität und Verträglichkeit von High-Oleic-Sonnenblumenöl ermöglichen seinen Einsatz in der Herstellung von Weichgelkapseln
 - Seine chemische Stabilität hilft, die Haltbarkeit von pharmazeutischen Formulierungen, wie Salben und Cremes, zu verlängern und die Oxidation empfindlicher Inhaltsstoffe zu reduzieren

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie



Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO

raffiniert

**Artikelnummer:**

220131

INCI Bezeichnung:

Helianthus Annuus Seed Oil oder Helianthus Annuus Hybrid Oil

CAS Nummer:

8001-21-6 oder 164250-88-8

Botanischer Name:

Helianthus Annuus L.

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

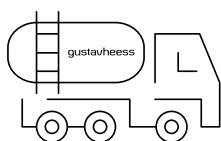
Zertifizierungen:

EU-Bio

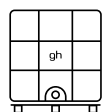
Herkunft:

Unser Sonnenblumenöl ölsäurereich raffiniert aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA) stammt hauptsächlich aus Österreich, Ungarn, Deutschland, Tschechien, der Slowakei und Frankreich.

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



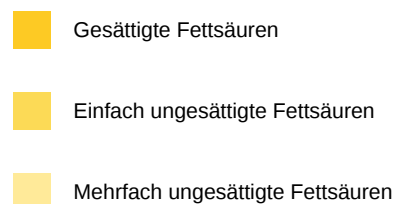
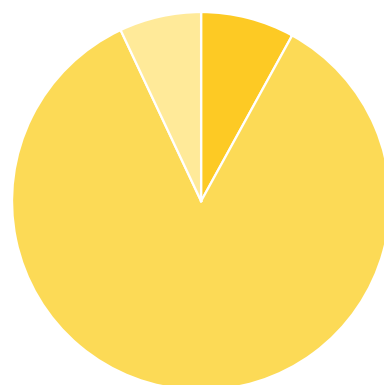
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	8 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	85 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7 g

Zusammensetzung

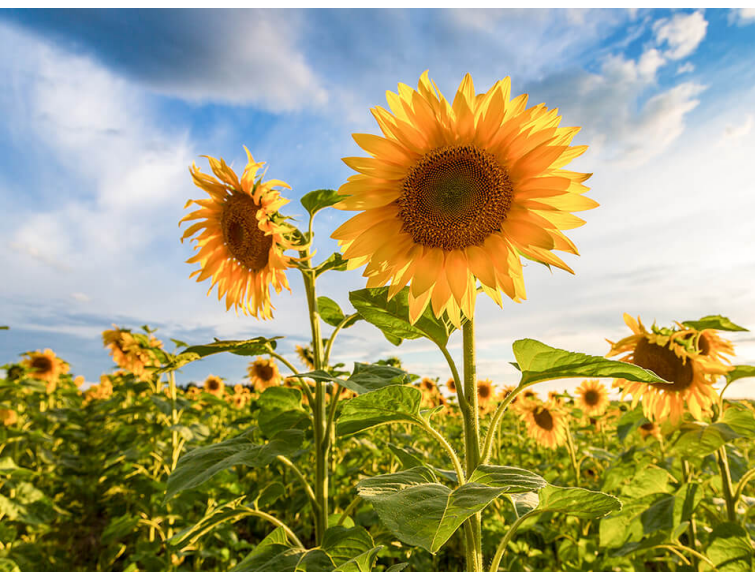
C16:0 Palmitinsäure	2 – 7 %
C18:1 Ölsäure	min. 75 %
C18:2 Linolsäure	4 – 16 %

Verhältnis Fettsäuren



Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO

raffiniert



Herstellung & Beschreibung

Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich wird aus den reifen Samen ölsäurereicher Sorten von *Helianthus annuus* L. (Asteraceae) aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA) durch Pressen gewonnen und anschließend raffiniert.

Sonnenblumenöl ölsäurereich raffiniert kbA ist ein klares, fast farbloses bis hellgelbes Öl mit sehr schwachem Geruch.



Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO

raffiniert

Gustav Heess

Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO raffiniert

Unser Bio Sonnenblumenöl HO raffiniert wird durch rein mechanisches Pressen ausgesuchter ölsäurereicher Sonnenblumenkerne aus kontrolliert biologischem Anbau gewonnen. Für eine möglichst schonende Herstellung wird auf eine chemische Extraktion verzichtet. Das dadurch entstandene Sonnenblumenöl ölsäurereich wird anschließend schonend raffiniert.



Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO

raffiniert

Verwendung

- Ähnlich wie normales Sonnenblumenöl, aber mit verbesserter Stabilität, eignet sich High-Oleic-Sonnenblumenöl ausgezeichnet als Trägeröl
 - Aufgrund des hohen Gehalts an einfach ungesättigten Fettsäuren versorgt High-Oleic-Sonnenblumenöl die Haut intensiv mit Feuchtigkeit, was es ideal für die Formulierung von Cremes und Lotionen macht, die trockene und strapazierte Haut pflegen
 - Die hohe Oxidationsstabilität verlängert die Haltbarkeit kosmetischer Produkte, indem es die Oxidation anderer empfindlicher Inhaltsstoffe vermindert
-
- Aufgrund seines hohen Rauchpunkts eignet es sich hervorragend zum Frittieren, Braten und Backen
 - Die Oxidationsstabilität von High-Oleic-Öl verbessert die Haltbarkeit von verpackten Lebensmitteln und Snacks, indem es den Prozess des Ranzigwerdens verlangsamt
 - Der hohe Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren kann zur Senkung des Cholesterins beitragen und so die Herzgesundheit unterstützen
 - Sein milder, neutraler Geschmack und seine Stabilität machen es zu einer idealen Basis für Salatdressings und Mayonnaisen
 - Die Stabilität und der neutrale Geschmack von ölsäurereichem Sonnenblumenöl machen es zu einem idealen Träger für das Infundieren mit Kräutern und Gewürzen zur Herstellung von aromatisierten Ölen
-
- Seine Fähigkeit, fettlösliche Substanzen zu lösen, macht es zu einem geeigneten Trägeröl für die Verabreichung von fettlöslichen Vitaminen und Medikamenten
 - Die hohe Oxidationsstabilität und Verträglichkeit von High-Oleic-Sonnenblumenöl ermöglichen seinen Einsatz in der Herstellung von Weichgelkapseln
 - Seine chemische Stabilität hilft, die Haltbarkeit von pharmazeutischen Formulierungen, wie Salben und Cremes, zu verlängern und die Oxidation empfindlicher Inhaltsstoffe zu reduzieren

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie



Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO

raffiniert BSCI

**Artikelnummer:**

220172

INCI Bezeichnung:

Helianthus Annuus Seed Oil oder Helianthus Annuus Hybrid Oil

CAS Nummer:

8001-21-6 oder 164250-88-8

Botanischer Name:

Helianthus Annuus L.

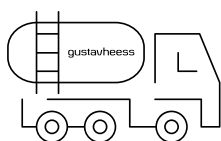
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

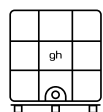
Zertifizierungen:

EU-Bio

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Nährwerte & Zusammensetzung

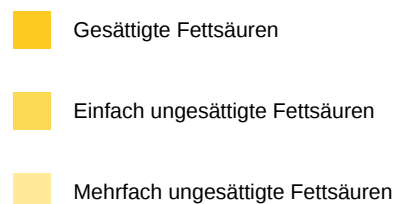
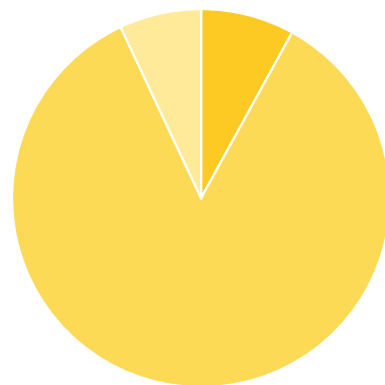
Nährwert (pro 100 g)

Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	8 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	85 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	2 – 7 %
C18:1 Ölsäure	min. 75 %
C18:2 Linolsäure	4 – 16 %

Verhältnis Fettsäuren



Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO

raffiniert BSCI

Verwendung

- Ähnlich wie normales Sonnenblumenöl, aber mit verbesserter Stabilität, eignet sich High-Oleic-Sonnenblumenöl ausgezeichnet als Trägeröl
 - Aufgrund des hohen Gehalts an einfach ungesättigten Fettsäuren versorgt High-Oleic-Sonnenblumenöl die Haut intensiv mit Feuchtigkeit, was es ideal für die Formulierung von Cremes und Lotionen macht, die trockene und strapazierte Haut pflegen
 - Die hohe Oxidationsstabilität verlängert die Haltbarkeit kosmetischer Produkte, indem es die Oxidation anderer empfindlicher Inhaltsstoffe vermindert
-
- Aufgrund seines hohen Rauchpunkts eignet es sich hervorragend zum Frittieren, Braten und Backen
 - Die Oxidationsstabilität von High-Oleic-Öl verbessert die Haltbarkeit von verpackten Lebensmitteln und Snacks, indem es den Prozess des Ranzigwerden verlangsamt
 - Der hohe Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren kann zur Senkung des Cholesterins beitragen und so die Herzgesundheit unterstützen
 - Sein milder, neutraler Geschmack und seine Stabilität machen es zu einer idealen Basis für Salatdressings und Mayonnaisen
 - Die Stabilität und der neutrale Geschmack von ölsäurereichem Sonnenblumenöl machen es zu einem idealen Träger für das Infundieren mit Kräutern und Gewürzen zur Herstellung von aromatisierten Ölen
-
- Seine Fähigkeit, fettlösliche Substanzen zu lösen, macht es zu einem geeigneten Trägeröl für die Verabreichung von fettlöslichen Vitaminen und Medikamenten
 - Die hohe Oxidationsstabilität und Verträglichkeit von High-Oleic-Sonnenblumenöl ermöglichen seinen Einsatz in der Herstellung von Weichgelkapseln
 - Seine chemische Stabilität hilft, die Haltbarkeit von pharmazeutischen Formulierungen, wie Salben und Cremes, zu verlängern und die Oxidation empfindlicher Inhaltsstoffe zu reduzieren

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie



Bio Sonnenblumenöl ölsäurereich HO

nativ

**Artikelnummer:**

220120

INCI Bezeichnung:

Helianthus Annuus Seed Oil oder Helianthus Annuus Hybrid Oil

CAS Nummer:

8001-21-6 oder 164250-88-8

Botanischer Name:

Helianthus Annuus L.

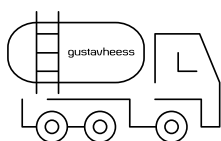
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

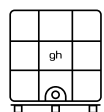
Zertifizierungen:

EU-Bio

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Nährwerte & Zusammensetzung

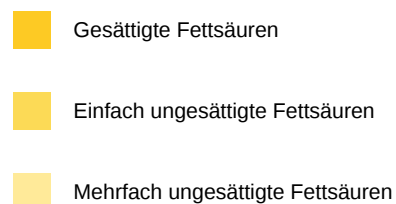
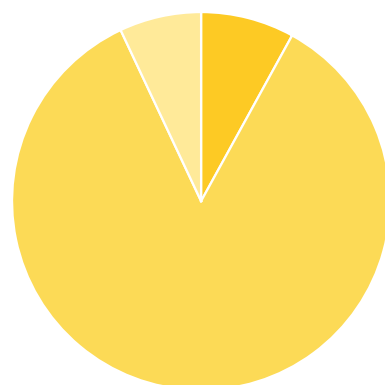
Nährwert (pro 100 g)

Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	8 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	85 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	2 – 7 %
C18:1 Ölsäure	min. 75 %
C18:2 Linolsäure	4 – 16 %

Verhältnis Fettsäuren



Verwendung

- Ähnlich wie normales Sonnenblumenöl, aber mit verbesserter Stabilität, eignet sich High-Oleic-Sonnenblumenöl ausgezeichnet als Trägeröl
 - Aufgrund des hohen Gehalts an einfach ungesättigten Fettsäuren versorgt High-Oleic-Sonnenblumenöl die Haut intensiv mit Feuchtigkeit, was es ideal für die Formulierung von Cremes und Lotionen macht, die trockene und strapazierte Haut pflegen
 - Die hohe Oxidationsstabilität verlängert die Haltbarkeit kosmetischer Produkte, indem es die Oxidation anderer empfindlicher Inhaltsstoffe vermindert
-
- Aufgrund seines hohen Rauchpunkts eignet es sich hervorragend zum Frittieren, Braten und Backen
 - Die Oxidationsstabilität von High-Oleic-Öl verbessert die Haltbarkeit von verpackten Lebensmitteln und Snacks, indem es den Prozess des Ranzigwerdens verlangsamt
 - Der hohe Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren kann zur Senkung des Cholesterins beitragen und so die Herzgesundheit unterstützen
 - Sein milder, neutraler Geschmack und seine Stabilität machen es zu einer idealen Basis für Salatdressings und Mayonnaisen
 - Die Stabilität und der neutrale Geschmack von ölsäurereichem Sonnenblumenöl machen es zu einem idealen Träger für das Infundieren mit Kräutern und Gewürzen zur Herstellung von aromatisierten Ölen

Kosmetik

Lebensmittel

