

Leinöl

Das Öl mit dem Hohen Anteil an Linolensäure



Sehr hoher Anteil an Alpha-Linolensäure. Gilt als Ersatz für Fischöl.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Leinöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
312030	Leinöl raffiniert für Lebensmittel	Ja	Ja	
312024	Leinöl nativ Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja
312120	Bio Leinöl kaltgepresst	Ja	Ja	

In der Tiermedizin wird Leinöl z.B. als Abführmittel für Schafe und Pferde und in der Kosmetik z.B. in Peelingcremes eingesetzt. In geringem Umfang wird, kaltgepresstes Leinöl als Speiseöl verwendet. Außerdem wird Leinöl in der technischen Chemie eingesetzt. Es dient als Rohstoff für die Herstellung von Ölfarben, Firnissen, Öllacken und Linoleum, in geringem Umfang auch zur Modifizierung von Alkydharzen sowie zur Bereitung von Schmierseifen und Buchdruckerschwärze. Wegen seiner polymerisierenden Eigenschaft kann Leinöl als Farbbindemittel verwendet werden.



Leinöl

Das Öl mit dem Hohen Anteil an Linolensäure



Flachs & Leinsamen

Leinöl oder auch Leinsamenöl ist ein Pflanzenöl, welches aus den Leinsamen (*Linum usitatissimum*) gewonnen wird. Leinsamen werden häufig auch als Leinsaat bezeichnet. Der einjährige Flachs wird 60-120 cm groß mit meist blauen Blüten. Die Samen sind in einer kugelförmigen Kapsel enthalten. Die getrockneten braunen Kapseln der Pflanze enthalten je 6-7 Samen mit einem Ölgehalt von ca. 38-44 %.

Zur Ölgewinnung wird der Samen nach dem Mahlen gepresst und gegebenenfalls raffiniert. Leinöl ist ein öl-, linol-, aber vor allem linolensäurereiches, stark trocknendes, Öl, das ausgetrichen innerhalb 24 bis 36 Stunden zu einem festen, transparenten Film erstarrt.



Leinöl

Das Öl mit dem Hohen Anteil an Linolensäure

Anbau & Ertrag

Wichtige Anbauländer sind heute die USA, Kanada, Argentinien, Uruguay, Indien, Russland und Kasachstan, in kleinerem Umfang Bolivien, Belgien, Holland, Frankreich und neuerdings auch wieder Deutschland. Die getrockneten braunen Kapseln der Pflanze enthalten je 6 bis 7 Samen mit einem Ölgehalt von ca. 38 bis 44 %.

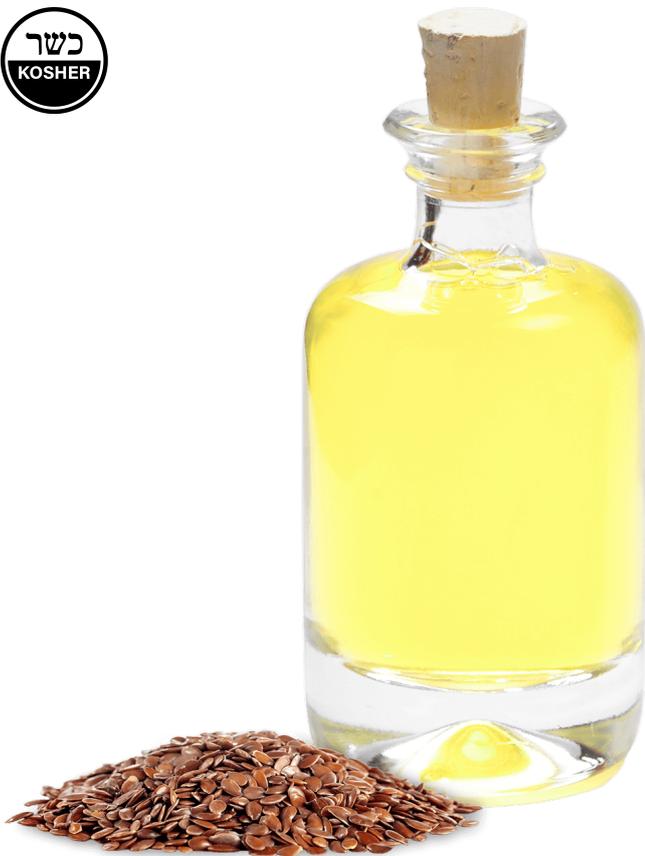
Hintergrund / Geschichte

Lein ist eine uralte einjährige, blaublühende Kulturpflanze, die schon vor 6000-8000 Jahren von den Sumerern und Ägyptern zum Einhüllen von Mumien mit Leintüchern genutzt wurde, aber auch von den Pfahlbauleuten der jüngeren Steinzeit am Bodensee verwendet wurde. Die ursprüngliche Heimat der Pflanze ist unbekannt. Die Germanen kultivierten die Pflanze. Bis ins 16. Jahrhundert zählte Deutschland wegen des Leinanbaus zu den wichtigsten "Industrieländern". Infolge der Verdrängung durch die geschmeidigere, leichter anfärbbare Baumwolle nahm der Anbau drastisch ab.



Leinöl

raffiniert für Lebensmittel

**Artikelnummer:**

312030

INCI Bezeichnung:

Linum Usitatissimum Seed Oil

CAS Nummer:

8001-26-1

Botanischer Name:

Flax (Linum usitatissimum L)

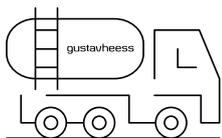
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

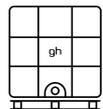
Zertifizierungen:

Kosher

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



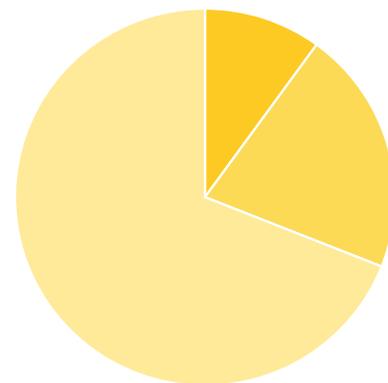
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	10 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	21 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	69 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	11 – 35 %
C18:2 Linolsäure	11 – 24 %
C18:3 Linolensäure	35 – 65 %

Verhältnis Fettsäuren



-  Gesättigte Fettsäuren
-  Einfach ungesättigte Fettsäuren
-  Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Leinöl

raffiniert für Lebensmittel

Gustav Heess

Leinöl raffiniert für Lebensmittel

Abhängig von den klimatischen Bedingungen erfolgt die Ernte des Flachses entweder im späten Sommer oder mit Beginn des Herbstes, wobei Erntemaschinen zum Einsatz kommen. Für die Produktion eines Liters kaltgepressten Leinöls sind etwa 3 Kilogramm Leinsamen notwendig, die auf einer Fläche von rund 30 Quadratmetern angebaut werden können.

Nach der Ernte wird das Erntegut sorgfältig von Verunreinigungen wie Sand, Stroh und Steinen gesäubert. Darauf folgt ein behutsamer Trocknungsprozess, um die empfindlichen Fettsäuren zu bewahren. In der Ölmühle wird das Öl dann rein mechanisch durch Druck und die Einwirkung von Schwerkraft aus den Samen extrahiert. Das so gewonnene Öl wird in einen Auffangbehälter geleitet und durchläuft einen Filterprozess, der natürliche Trübstoffe entfernt. Im Anschluss wird das rohe Leinöl einem Raffinations- und Desodorierungsprozess unterzogen, um Farbe, Geruch und eventuelle Verunreinigungen zu entfernen. Strenge Analysen in unserem nach DIN ISO 17025 zertifizierten Labor bestätigen die hohen Qualitäts- und Reinheitsgrad unseres raffinierten Leinöls mit spezieller Eignung für die Lebensmittelbranche.



Leinöl

raffiniert für Lebensmittel

Verwendung

- Häufiger Bestandteil in Basiscremes und Gesichtsmasken
 - Stärkende Eigenschaften in Haar- und Lippenpflegeprodukten
 - Wirkt regenerierend bei spröder und rissiger Haut
 - Verwendung in Anti-Aging-Produkten aufgrund feuchtigkeitsspendender Wirkung
-
- Hat einen nussigen, leicht bitteren Geschmack und eignet sich daher ideal für Salate und kalte Speisen
 - Wird häufig für die Zubereitung von Dips, Cremes oder Pasten eingesetzt
 - Enthält hohe Mengen an Omega-3-Fettsäuren (Alpha-Linolensäure), welches das Immunsystem stärkt und die Funktionen von Herz und Gehirn fördert
 - Besitzt entzündungshemmende Eigenschaften

Kosmetik

Lebensmittel



Leinöl

nativ Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

312024

INCI Bezeichnung:

Linum Usitatissimum Seed Oil

CAS Nummer:

8001-26-1

Botanischer Name:

Flax (Linum usitatissimum L)

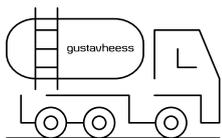
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

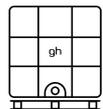
Zertifizierungen:

Kosher, NATRUE

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



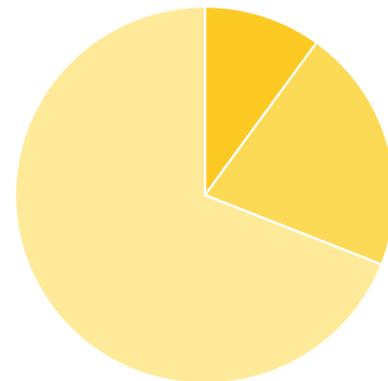
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	10 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	21 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	69 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	11 – 35 %
C18:2 Linolsäure	11 – 24 %
C18:3 Linolensäure	35 – 65 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Leinöl

nativ Ph. Eur.

Gustav Heess

Leinöl nativ Ph. Eur.

Je nach Wetterbegebenheiten wird der Lein im Spätsommer oder zum Herbstbeginn mittels Mähdeschermaschinen geerntet. Um einen Liter natives Leinöl zu gewinnen, werden ungefähr 3kg Leinsaat benötigt, was einer Anbaufläche von etwa 30m² entspricht. Im nächsten Schritt wird die Ernte gereinigt und von Unreinheiten wie Sand, Stroh, und Steinen befreit. Anschließend erfolgt eine schonende Trocknung, um die Fettsäuren nicht zu schädigen. In der Ölmühle angekommen wird das Öl der Leinsaat rein mechanisch aus den Samen gepresst und einem Dekantier- und Filterungsprozess unterzogen, um natürliche Schwebstoffe und Partikel zu beseitigen. In Deutschland unterziehen wir unserem Leinöl abschließende Laboranalysen, um sicherzustellen, dass es unseren strengen Qualitäts- und Reinheitsstandards entspricht.

Unser natives Leinöl entspricht den Standards der Europäischen Pharmakopöe und wird durch einen präzisen Kontrollplan überwacht, der eine konstante Qualität gewährleistet. Dank einer starken und diversifizierten Lieferkette, die auf verschiedene Saatgutlieferanten und Herstellungsorte zurückgreift, sichern wir selbst bei potenziellen klimatischen Schwankungen eine verlässliche Belieferung zu.



Verwendung

- Häufiger Bestandteil in Basiscremes und Gesichtsmasken
 - Stärkende Eigenschaften in Haar- und Lippenpflegeprodukten
 - Wirkt regenerierend bei spröder und rissiger Haut
 - Verwendung in Anti-Aging-Produkten aufgrund feuchtigkeitsspendender Wirkung
-
- Hat einen nussigen, leicht bitteren Geschmack und eignet sich daher ideal für Salate und kalte Speisen
 - Wird häufig für die Zubereitung von Dips, Cremes oder Pasten eingesetzt
 - Enthält hohe Mengen an Omega-3-Fettsäuren (Alpha-Linolensäure), welches das Immunsystem stärkt und die Funktionen von Herz und Gehirn fördert
 - Besitzt entzündungshemmende Eigenschaften
-
- Kommt als Trägeröl in Arzneimittelkapseln zum Einsatz
 - Wird bei Magen-Darm-Beschwerden zur Unterstützung des Verdauungstrakts eingesetzt

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie



Bio Leinöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

312120

INCI Bezeichnung:

Linum Usitatissimum Seed Oil

CAS Nummer:

8001-26-1

Botanischer Name:

Flax (Linum usitatissimum L)

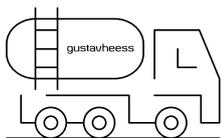
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

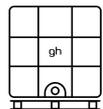
Zertifizierungen:

Kosher, EU-Bio

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



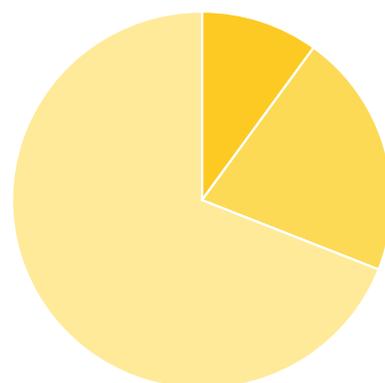
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	10 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	21 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	69 g

Zusammensetzung

C18:1 Ölsäure	11 – 35 %
C18:2 Linolsäure	11 – 24 %
C18:3 Linolensäure	35 – 65 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Bio Leinöl kaltgepresst

Die Ernte des Leins variiert je nach klimatischen Bedingungen und kann entweder am Ende des Sommers oder zu Beginn des Herbstes mit Hilfe von Mähdreschern erfolgen. Für die Herstellung eines Liters puren Leinöls benötigt man ungefähr 3 Kilogramm Leinsamen, die auf einer ungefähren Fläche von 30 Quadratmetern gewachsen sind. Nach der Bergung der Ernte werden die Samen von Fremdkörpern wie Sand, Stroh und Steinen befreit. Darauf folgt ein schonendes Trocknungsverfahren, um die empfindlichen Fettsäuren zu bewahren. In der Ölmühle wird das Öl dann ausschließlich mittels mechanischem Druck aus den Samen gepresst. Danach wird das wertvolle Öl mittels einer Filtration von natürlichen Partikeln und Schwebstoffen befreit und im Labor einem abschließenden Qualitätstest unterzogen, um ein hochreines kaltgepresstes Bio Leinöl zu garantieren.

Der komplette Produktionsablauf richtet sich nach strengen ökologischen und sozialen Richtlinien, die sowohl die Produktqualität als auch den Erhalt des Ökosystems sicherstellen.



Verwendung

- Häufiger Bestandteil in Basiscremes und Gesichtsmasken
 - Stärkende Eigenschaften in Haar- und Lippenpflegeprodukten
 - Wirkt regenerierend bei spröder und rissiger Haut
 - Verwendung in Anti-Aging-Produkten aufgrund feuchtigkeitsspendender Wirkung
-
- Hat einen nussigen, leicht bitteren Geschmack und eignet sich daher ideal für Salate und kalte Speisen
 - Wird häufig für die Zubereitung von Dips, Cremes oder Pasten eingesetzt
 - Enthält hohe Mengen an Omega-3-Fettsäuren (Alpha-Linolensäure), welches das Immunsystem stärkt und die Funktionen von Herz und Gehirn fördert
 - Besitzt entzündungshemmende Eigenschaften

Kosmetik

Lebensmittel

