Pfirsichkernöl

Das Öl aus der süßen Frucht

Ähnlich dem Mandel- und Aprikosenkernöl hat Pfirsichkernöl einen besonders hohen Anteil an den ungesättigten Fettsäuren Öl- (C18:1) und Linolsäure (C18:2). Außerdem besitzt es einen sehr geringen Cholesteringehalt und enthält natürliches Vitamin E.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Pfirsichkernöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
224030	Pfirsichkernöl raffiniert	Ja	Ja	

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Pfirsichbaum & Pfirsichfrucht

Der Pfirsichbaum, Prunus persicia, gehört zur Familie der Rosengewächse, seine Frucht zählt zum Steinobst. Mit einer Wuchshöhe von 1 bis 8 Metern, ist der Pfirsichbaum ein relativ kleiner Baum mit kahlen, geraden Zweigen. Auf der Sonnenseite färben sich die Zweige rot, auf der von der Sonne abgewandten Seite grün. Zwischen März und April blüht der Pfirsichbaum mit herrlichen rosafarbigen Blüten. In den meisten Fällen entfalten sich die Blüten des Baumes noch vor den Blättern. Die Früchte haben einen Durchmesser von 4 bis 10 cm und eine Längsfurche, an welcher man sie gut in zwei Hälften teilen kann. Die behaarte Fruchtschale ist blassgrün oder gelb, auf der Sonnenseite deutlich stärker ausgefärbt. Das saftige Fruchtfleisch ist orange und schmeckt süß. Der Steinkern des Pfirsichs gleicht optisch einer Mandel. Er hat eine dicke Schale, tiefe Furchen und ist sehr hart. Die Pfirsichkerne enthalten 32 – 45 % Öl.

Da Pfirsichbäume der Vernalisation unterliegen, benötigen die Bäume mehrere hundert Stunden Winterkälte, um ihre Blüten auszutreiben. Im Sommer hat der Baum allerdings ein hohes Wärmebedürfnis, weshalb er in Mitteleuropa vor allem in Weinbaugebieten angebaut wird. Die durchschnittliche Lebenserwartung eines Pfirsichbaums liegt zwischen 25 und 40 Jahren.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Anbau & Ertrag

Der Pfirsichbaum wird heute bevorzugt im Mittelmeergebiet (Italien Spanien, Griechenland, Frankreich), in der Türkei, USA (Kalifornien) aber auch in Japan, Argentinien, Chile und China angebaut. Dabei stellen China, Spanien und Italien die drei Hauptanbaugebiete dar. Die weltweite Jahresproduktion an Pfirsichen lag 2017 bei 24 Mio. Tonnen.

Die Haupterntezeit liegt je nach Anbaugebiet zwischen Juni und September.

Hintergrund / Geschichte

Der Pfirsichbaum stammt ursprünglich aus China. Dort wurde er schon 2000 v. Chr. kultiviert und gilt als Symbol der Unsterblichkeit. Über Persien gelang der Pfirsichbaum nach Europa.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Pfirsichkernöl

raffiniert

Artikelnummer:
224030

INCI Bezeichnung:
Prunus Persica Kernel Oil

CAS Nummer:
8002-78-6 / 8023-98-1 / 84012-34-0

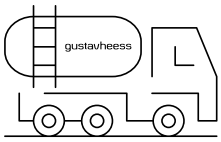
Botanischer Name:
Prunus Persica

Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel

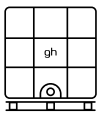
Zertifizierungen:
NATRUE

Herkunft:
Unser raffiniertes Pfirsichkernöl stammt aus Italien und der Türkei.

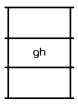
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass

27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

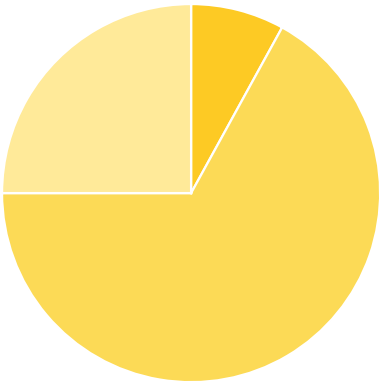
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	**(pro 100 g)**
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	8 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	67 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	25 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4 – 7 %
C18:1 Ölsäure	55 – 70 %
C18:2 Linolsäure	17 – 30 %

Verhältnis Fettsäuren



Gesättigte Fettsäuren

Einfach ungesättigte Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Pfirsichkernöl

raffiniert

Herstellung & Beschreibung

Pfirsichkernöl (umgangssprachlich auch Pfirsichöl genannt) wird aus den Kernen des Pfirsichs gewonnen. Die Gewinnung erfolgt durch Pressung und anschließende Raffination.

Pfirsichkernöl raffiniert ist ein hellgelbes bis goldgelbes klares Öl. Es hat einen schwachen charakteristischen Geruch und ist mild im Geschmack. Das Öl zieht sehr schnell in die Haut ein und hinterlässt ein seidig wohlfühlendes Hautgefühl. Es verbessert die Barrierefunktion der Haut und wird daher gerne für die Pflege von trockener Haut eingesetzt. Ähnlich dem Mandel- und Aprikosenkernöl enthält Pfirsichkernöl einen besonders hohen Anteil an den ungesättigten Fettsäuren Öl- (C18:1) und Linolsäure (C18:2). Außerdem hat es einen sehr geringen Cholesteringehalt und enthält natürliches Vitamin E.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Gustav Heess

Pfirsichkernöl raffiniert

Mit der Ernte der Pfirsiche zwischen Juli und August im sonnigen Italien und der Türkei beginnt die Herstellung unseres raffinierten Pfirsichkernöls. Die Ernte erfolgt, sobald die Schale goldgelb bis rot gefärbt ist und das Fruchtfleisch weicher wird. Die Kerne werden vom Fruchtfleisch getrennt und getrocknet, bevor sie durch rein mechanisches Pressen zu Rohöl verarbeitet werden. Das Rohöl wird zuerst raffiniert und gefiltert, danach erfolgt eine abschließende Qualitätskontrolle im akkreditierten, firmeneigenen Labor. Die NATRUE-Zertifizierung bestätigt die Authentizität und Naturbelassenheit unseres raffinierten Pfirsichkernöls.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Verwendung

Kosmetik

- Häufig verwendet als Basis für Cremes, Salben & Seifen
- Beliebter Bestandteil in Bade- und Massageprodukten
- Aufgrund beruhigender und feuchtigkeitsspendender Eigenschaften geeignet für After-Sun-Lotions

Lebensmittel

- Findet Verwendung in Salatdressings, Backwaren und Smoothies
- Einsatz in der Süßwarenindustrie

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com