

PRODUKTSPEZIFIKATION

-Standardspezifikation-

MAKADAMIA-NUSSÖL, GEPRESST, ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Herkunft und Gewinnung:

Dieses reine Pflanzenöl wird aus der Makadamianuss (*Macadamia ternifolia*) durch mechanische Pressung gewonnen. Der Makadamia Nussbaum stammt ursprünglich aus Australien (sog. australische Haselnuss). Seit 1930 wird er auf Hawaii kultiviert und hat sich nach und nach im gesamten pazifischen Raum und in Südamerika durchgesetzt. Das gepresste Öl zeichnet sich durch einen mild-nussigen Geruch und Geschmack sowie durch seine hellgelbe Farbe aus.

Interessant ist der sehr hohe Anteil an Palmitoleinsäure (C16:1). Die Kosmetikindustrie schätzt Palmitoleinsäure, weil sie im Triglycerid gebunden leicht in die oberen Hautschichten eindringt und dem Triglycerid eine sehr gute Spreitfähigkeit verleiht.

Deshalb wird Makadamia-Nussöl zunehmend als Ersatz für Nerzöl (Mink Oil) verwendet.

	m in.	m ax.
Fettchemische Kennzahlen:		
Relative Dichte (20C)	0.911	0.918
Brechungsindex(20C)	1.466	1.470
Säurezahl		4.0
Jodzahl	70	80
Verseifungszahl	190	200
Unverseifbare Anteile		1.5 %

Fettsäurezusammensetzungin%

LaurinsäureC 12:0		1.00 %
MyristinsäureC 14:0		1.50 %
PalmitinsäureC 16:0	8.00	10.00 %
PalmitoleinsäureC 16:1	16.00	24.00 %
StearinsäureC 18:0	2.00	4.00 %
ÖlsäureC 18:1	53.00	67.00 %
LinolsäureC 18:2	1.50	4.00 %
LinolensäureC 18:3		0.50 %
ArachinsäureC 20:0	1.50	3.00 %
EicosensäureC 20:1	1.50	3.00 %
BehensäureC 22:0		1.00 %
ErucasäureC 22:1		1.00 %
LignocerinsäureC 24:0		0.50 %

Registrierungen:

CAS-Nr. 128497-20-1 - INCI: Macadamia Ternifolia Seed Oil

Lagerung:

Vor Licht geschützt, nicht über Raumtemperatur, in dicht verschlossenen Behältnissen (Stickstoffzugabe vorteilhaft). Angebrochene Gebinde zum alsbaldigen Verbrauch.

Verwendung:

Durch die besondere Kombination der Fettsäuren Palmitinsäure, Palmitoleinsäure und Ölsäure ist das Makadamia-Nussöl für die Kosmetikindustrie besonders interessant (Körperöle, Cremes, Massageöle, Sonnenschutzöle u.ä.). Es gibt auch bereits bestimmte pharmazeutische Einsatzmöglichkeiten (dermatologische Forschungen, Eigenschaft als Trägeröl). Ferner wird Makadamia-Nussöl als besonderes Speiseöl in der feinen Küche geschätzt.

Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

Version 2 - 05/06