

PRODUKTSPEZIFIKATION

SANDDORN FRUCHTFLEISCHÖL, ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Die Beeren des Sanddorn (Hippophae Rhamnoides L.) zählen zu den inhaltsreichsten und ungewöhnlichsten heimischen Früchten. Das Fruchtfleisch enthält ca. 2% Öl das durch ein spezielles lösungsmittelfreies Trennverfahren gewonnen wird. Es ist orangenfarbig und riecht fruchtig. Das Fruchtfleisch zeichnet sich durch einen hohen Gehalt am Palmitin- und Palmitoleinsäure, Carotinoiden, Vit. A + E aus.

Aufgrund der komplexen Zusammensetzung des Öls können Trübungen auftreten, die auch beim Erwärmen nicht immer vollständig reversibel sind.

Fettchemische Kennzahlen:

	Min.	Max.
Relative Dichte (20 grad C)	0,900	0,930
Brechungsindex (20 grad C.)	1,420	1,510
Säurezahl		10
Jodzahl	60	70
Verseifungszahl	190	210

- 1) Die Angegebene Säurezahlen spiegelt nicht ausschließlich Fettsäuren wider, sondern auch organische Säuren, die kein Maß für ein Fettverderb sind.
Je nach Qualität der Rohstoffe können Anteile organischer Säuren in das fette Öl übergehen und werden bei der Bestimmung der Säurezahl mit erfasst.
- 2) Je nach Herstellung und eingesetztem Extraktionsmittel können die Unverseifbaren Anteile unterschiedlich ausfallen.

Fettsäurezusammensetzung:

C16:0	30,00%	
C16:1	30,00%	
C18:1		30,00%
C18:2		20,00%
C18:3		5,00%

Registrierungen:

CAS-Nr.:225234-03-7

INCI: Hippophae Rhamnoides Oil

Lagerung:

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

Verwendung:

Sanddorn-Fruchtfleischöl wird seit langem in der Volksmedizin Mittel- und Ostasiens verwendet. Es wird erfolgreich bei Verbrennungen und Erfrierungen, bei der Behandlung von Ekzemen sowie Magengeschwüren eingesetzt.

Die Kosmetik nutzt Sanddorn-Fruchtfleischöl für emulgierte und ölige Haut- und Haarpräparate. Es wirkt besonders vorteilhaft auf trockene, sonnengerötete und strapazierte Haut.

Die Carotinoide wirken als Radikalfänger, was der durch UV-Bestrahlung und Luftverschmutzung gestressten Haut zugute kommt. Das Öl enthält ca. 50% C-16-Fettsäurekörper und damit Triglyceridtypen, die in keinem anderen Öl vorkommen.

Diese sind mittelpolar, was die besondere Emulgierfähigkeit beeinflusst und zusätzlich die Spreitfähigkeit verbessert.

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.