

Pistazienkernöl

Das Omega-Fettsäure Wunderöl



Das Pistazienkernöl weist ein sehr ausgewogenes Verhältnis zwischen Omega 9 und Omega 6 Fettsäuren auf und ist dabei stabiler als Walnussöl. Ähnlich wie Mandelöl, besitzt Pistazienkernöl ein besonders ausgewogenes Verhältnis an einfach- und mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Pistazienkernöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
228030	Pistazienkernöl raffiniert	Ja	Ja	



Pistazienkernöl

Das Omega-Fettsäure Wunderöl



Pistazienbaum & Pistazienfrucht

Pistazienöl wird aus den geschälten Früchten des Pistazienbaums (lat. *Pistacia vera*) gewonnen. Der Pistazienbaum wird auch als Pistazie bezeichnet und gehört zur Familie der Sumachgewächse (Anacardiaceae). Der Pistazienbaum kann ein Alter von bis zu 300 Jahren erreichen sowie Wuchshöhen bis zu 12 Meter. Dabei reichen die Wurzeln bis zu 15 Meter tief. Die gestielten Blätter sind unpaarig gefiedert und bis 20 Zentimeter lang. Die Rinde ist rau und erinnert ein wenig an Eichenrinde, die Äste wachsen kräftig und eher horizontal. Die Pistazie ist zweihäusig, d.h. männliche und weibliche Blüten wachsen auf unterschiedlichen Bäumen. Die Blüten sind unscheinbar und erscheinen zahlreich in Trauben, die in den Blattachsen erscheinen. Wenn die Pistazien reifen, trocknet die Fruchtschale ein, so dass sie seitlich aufspringen und der Blick frei wird auf die eigentliche Pistazie. Dieser oval bis rundliche, ein bis zwei Zentimeter lange Kern wird von einer rotbraunen Samenhaut umgeben und ist grün oder gelb gefärbt.

Pistazienbäume können jahrhundertlang Früchte tragen, dabei wechseln sich ertragsarme und sogenannte Mastjahre ab.



Pistazienkernöl

Das Omega-Fettsäure Wunderöl

Anbau & Ertrag

Generell werden Pistazien in Nordamerika, im Mittelmeerraum sowie Südwest- und Ostasien angebaut.

Dabei bilden Kalifornien im San Joaquin Valley, der Iran, China sowie die Türkei die Hauptanbaugebiete. Weitere Anbaugebiete liegen in Griechenland, Italien und Tunesien.

Laut FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) liegt die weltweite Ernte bei etwas über 1 Mio. Tonnen Pistazien jährlich.

Zur Erntezeit im September oder Oktober werden die Pistazien heutzutage mit Hilfe mechanischer Baumrüttler von den Plantagenbäumen auf eine Auffangvorrichtung geschüttelt.

Hintergrund / Geschichte

Pistazien stammen ursprünglich aus Zentralasien, in der Antike eroberten sie die Mittelmeerregion. Ende des 19. Jh. wurde die Pistazie in die USA importiert und wird dort seit den 70er Jahren in Kalifornien großflächig angebaut. Eine Legende besagt, dass die Königin von Saba die Pistazien zu einem ausschließlich königlichen Nahrungsmittel ernannte und dem einfachen Volk verbot, sie für den persönlichen Verzehr anzubauen.

Kaiser Vitellius soll die Pistazie im 1. Jahrhundert in seiner Hauptstadt Rom eingeführt haben. Damals wurde die Pistazie als Färb- und Heilmittel für Beschwerden wie Zahnschmerzen bis hin zu Leberzirrhose verwendet. Aufgrund des hohen Nährwertgehalts und der langen Haltbarkeit war die Pistazie auch auf Forschungsreisen und bei Händlern nicht wegzudenken.



Pistazienkernöl

raffiniert

**Artikelnummer:**

228030

INCI Bezeichnung:

Pistacia Vera Seed Oil

CAS Nummer:

90082-81-8

Botanischer Name:

Pistacia vera L.

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

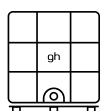
Zertifizierungen:

Kosher

Herkunft:

Wir beziehen unser Pistazienkernöl raffiniert zu 100 % aus eigener Produktion in Kalifornien, USA.

Unsere Verpackungen



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



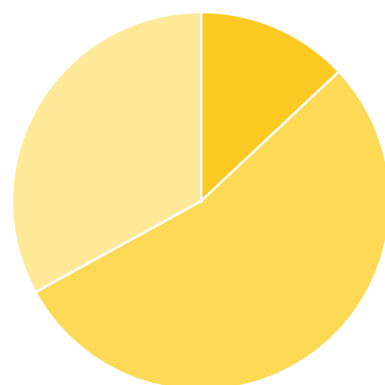
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	13 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	54 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	33 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	8 – 15 %
C18:1 Ölsäure	45 – 58 %
C18:2 Linolsäure	27 – 37 %

Verhältnis Fettsäuren



-  Gesättigte Fettsäuren
-  Einfach ungesättigte Fettsäuren
-  Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Pistazienkernöl

raffiniert



Herstellung & Beschreibung

Pistazienkernöl wird aus den geschälten Nüssen von *Pistacia vera* L. gewonnen und raffiniert.

Gelbes bis grün-gelbes Öl; praktisch unlöslich in Wasser, leicht löslich in Dichlormethan und Petrolether, sehr schwer löslich in Ethanol.



Gustav Heess

Pistazienkernöl raffiniert

Unser Pistazienkernöl raffiniert wird aus den ungerösteten und geschälten Pistazien gewonnen. Unsere Produktionseinheit Caloy in Modesto, Kalifornien ist der weltweit größte Produzent von raffiniertem Pistazienkernöl. Durch die Integration aller Produktionsschritte vom Anbau bis zur Verarbeitung sichern unsere erfahrenen Mitarbeiter eine gleichbleibend hohe Qualität, um den wachsenden Marktanforderungen gerecht zu werden. Unsere Agraringenieure pflegen regelmäßigen Kontakt zu den Landwirten, um sicherzustellen, dass nur die besten Pistazien für unsere Ölproduktion verwendet werden. 2016 haben wir unsere moderne Ölmühle mit drei Expellerpressen der deutschen Firma SKET in Betrieb genommen, welche speziell für unsere Herstellung von Nussölen in Deutschland konzipiert wurden. Das Rohöl wird durch eine schonende mechanische Pressung ohne Zusatzstoffe gewonnen, was ein hochwertiges und reines Pistazienkernöl garantiert.

Die anschließende Raffination erfolgt in unserer 2013 errichteten und 2017 erweiterten Spezialitätenraffinerie. Hier neutralisieren wir das Rohöl zunächst mittels einer Zentrifuge, bevor es mit Bleicherde und Aktivkohle gefiltert wird. Abschließend wird das Öl bei niedriger Temperatur und unter Vakuum desodoriert und auf 8° Celsius abgekühlt, um dann erneut gefiltert zu werden. In unserer Raffinerie, die sich ausschließlich auf Nussöle spezialisiert hat, vermeiden wir jegliche Vermischung mit anderen Produkten. Unsere Raffination bei niedrigen Temperaturen gewährleistet den Erhalt aller wichtigen Vitamine und Pflanzenstoffe im Öl.

Neben einer hohen Produktqualität genießt auch die Liefersicherheit höchste Priorität. Dazu verfügen wir über umfangreiche Lagerkapazitäten in den USA und in Europa, was eine zuverlässige, jederzeitige und schnelle Lieferung ermöglicht. Wir stehen nicht nur für Liefer- und Versorgungssicherheit, wir garantieren sie auch.

Die Qualitätskontrolle erfolgt lückenlos durch unser 6-stufiges System:

1. Durch unsere Agraringenieure auf dem Feld
2. Durch unser eigenes Caloy Labor bei Annahme der Pistazien
3. Nach der Verpressung zu Öl
4. Prozesskontrollen bei jedem einzelnen Raffinationsschritt
5. Abschlusskontrolle des Öls nach erfolgter Raffination
6. Vor Auslieferung zum Kunden durch unser offiziell nach DIN ISO 17025 akkreditiertes Gustav Heess Labor in Deutschland



Pistazienkernöl

raffiniert

Verwendung

- Fördert die Hautregeneration, verbessert die Feuchtigkeitsspeicherung und minimiert den Feuchtigkeitsverlust der Haut dank reichhaltigem Omega-6 Gehalt
- Verwendung in Sonnenpflege- und After-Sun-Produkten aufgrund feuchtigkeitsspendender Eigenschaften
- Einsatz in der Hautpflege, da es antioxidative Bestandteile enthält, die freie Radikale abfangen und die Hautalterung reduzieren können

Kosmetik

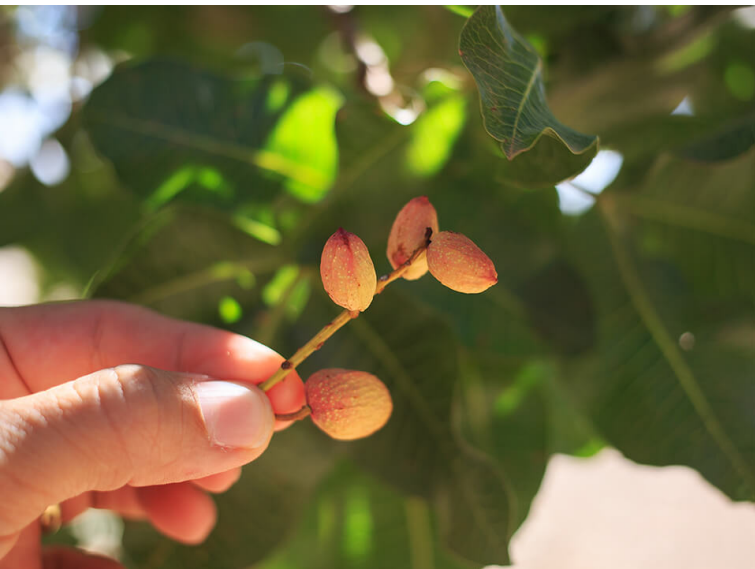
- Aufgrund seiner nussigen Geschmacksnote geeignet für Saucen, Salatdressings und Dips
- Pistazienkernöl wird auch gerne bei Süßspeisen verwendet
- Zum Verfeinern von Gemüse, Nudeln, Fisch, Obst, Avocado, Pesto, Reis, Kartoffeln, Brot oder Käse

Lebensmittel



Pistazienkernöl

raffiniert



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Unser eigene Produktion Caloy liegt strategisch günstig mitten im Anbaugebiet. Dies spart durch kurze Transportwege CO₂ und garantiert eine frische Qualität der Pistazien.

