

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 ausgestrichen 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 %.

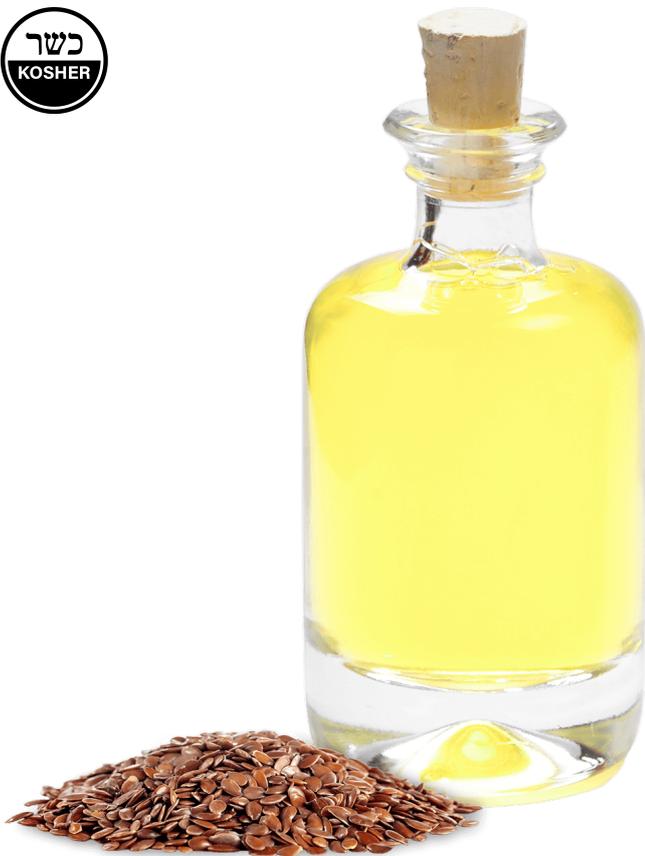
Hintergrund / Geschichte

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)

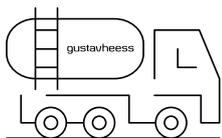
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

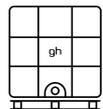
Zertifizierungen:

Kosher

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



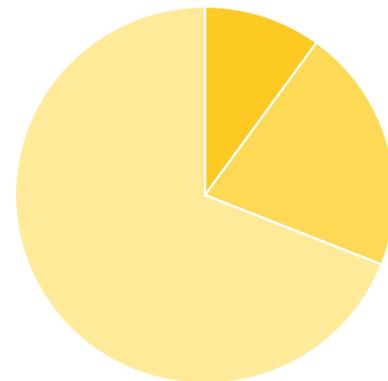
Nährwerte & Zusammensetzung

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

nativ Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

312024

INCI Bezeichnung:

Linum Usitatissimum Seed Oil

CAS Nummer:

8001-26-1

Botanischer Name:

Flax (Linum usitatissimum L)

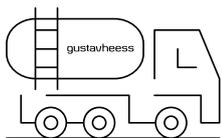
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

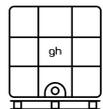
Zertifizierungen:

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



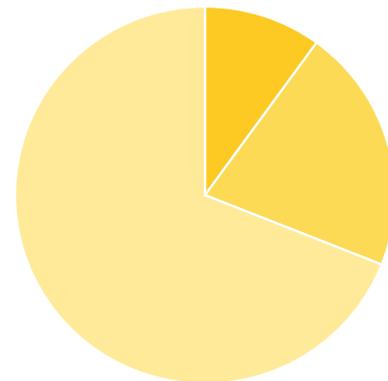
Nährwerte & Zusammensetzung

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



Bio Leinöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

312120

INCI Bezeichnung:

Linum Usitatissimum Seed Oil

CAS Nummer:

8001-26-1

Botanischer Name:

Flax (Linum usitatissimum L)

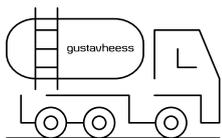
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

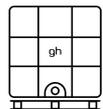
Zertifizierungen:

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



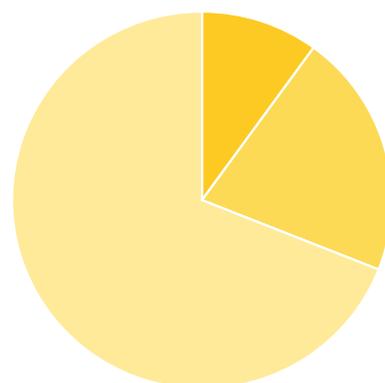
Nährwerte & Zusammensetzung

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

