

Weizenkeimöl

Gesund dank Antioxidantien und Vitaminen



Weizenkeimöl ist das Öl mit dem höchsten Vitamin E Gehalt. Dadurch ist Weizenkeimöl reichhaltiger als andere Speiseöle.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Weizenkeimöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
316031	Weizenkeimöl raffiniert extrahiert Ph. Eur.	Ja		Ja
316030	Weizenkeimöl raffiniert extrahiert Food Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja



Weizenkeimöl

Gesund dank Antioxidantien und Vitaminen



Weizenpflanze & Weizenkorn

Weizen gehört innerhalb der Familie der Süßgräser (Poaceae) zur Gattung der Triticeae. Die einjährige Pflanze bildet zwei bis drei dunkelgrüne Halme mit einer Höhe bis zu einem Meter. Am Ende eines jeden Halms befindet sich eine Ähre mit Ährchen und Blüten. Die Ähren sind im Vergleich zu anderen Süßgräsern rundlich und die Blattröhrchen sind bewimpert. Die Körner entwickeln sich nach der Selbstbefruchtung. Pro Ähre werden circa 25 bis 40 Körner gebildet. Die Tausendkornmasse liegt bei 40-65 Gramm.

Weizen ist vor allem durch die Verarbeitung zu Brot und Brötchen bekannt. Das wertvolle Weizenkeimöl (Tritium Vulgare L.) entsteht aus dem so genannten Herzstück des Weizenkorns, dem Weizenkeim. Dieser macht lediglich 2-3% des Gewichts des Weizenkorns aus. Das Korn besteht aus dem Mehlkörper, dessen Anteil 90% des Gesamtgewichts beträgt, der Frucht- und Samenschale (Kleie) sowie dem Keimling. Ohne den fruchtbaren Keimling kann kein neuer Weizen heranwachsen. Weizenkeimöl ist eigentlich ein Nebenprodukt, das im Zuge der Mehlerzeugung hergestellt wird. Um die Haltbarkeit von Mehl zu verlängern, werden Weizenkeim und Mehlkörper in einem aufwändigen Verfahren voneinander getrennt. Der Ölgehalt der Weizenkeime liegt zwischen 7 und 12 %. Damit die Keime ihr Öl absondern, werden sie der Ölpresse zugeführt. Dabei wird das Weizenkeimöl entweder gepresst (kalt, warm) oder durch Extraktion gewonnen.

Beim Anbau von Weizen unterscheidet man zwischen dem Winterweizen und dem Sommerweizen. In Deutschland wird zu 90 % Winterweizen angebaut. Dieser verträgt Frost bis -22°C und wird im Herbst ausgesät. Der anspruchsvolle Weizen verlangt schwere,

nährstoffreiche Böden (Lehm-, oder Schwarzerde) mit hoher Wasserkapazität.



Weizenkeimöl

Gesund dank Antioxidantien und Vitaminen

Anbau & Ertrag

Die größten Weizenproduzenten stellen China, Indien und Russland dar. Weitere typische Anbauländer sind die USA, Kanada, Frankreich, Türkei und Deutschland, aber auch Großbritannien und Argentinien.

Die Erntezeit liegt im Hochsommer des Jahres nachdem ausgesät wurde.

Die weltweite Jahresproduktion von Weizen lag im Jahr 2018 bei 735,18 Millionen Tonnen.

Hintergrund / Geschichte

Weizen ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt und wurde bereits vor 8.000 bis 10.000 Jahren gesammelt und angebaut. Der heutige Weizen ging aus der Kreuzung von mehreren Getreide- und Wildgrasarten hervor. Die ältesten Weizenfunde stammen aus der Zeit zwischen 7.800 und 5.200 v. Chr. Damit ist Weizen nach der Gerste die zweitälteste Getreideart.

Die ursprüngliche Herkunft von Weizen liegt vermutlich im Norden der arabischen Halbinsel, im Iran, Syrien, Irak und Saudi-Arabien. In der Jungsteinzeit kam Weizen in den Mittelmeerraum, wurde von den Römern in der Antike angebaut und erreichte im 11. Jahrhundert Mitteleuropa.

Heutzutage ist Weizen in vielen Ländern ein Grundnahrungsmittel und gehört nach Mais zu dem am zweithäufigsten angebauten Getreide weltweit.



Weizenkeimöl

raffiniert extrahiert Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

316031

INCI Bezeichnung:

Triticum Vulgare Germ Oil / Triticum Aestivum
Germ Oil

CAS Nummer:

68917-73-7 / 8006-95-9 / 84012-44-2

Botanischer Name:

Triticum vulgare

Verwendung:

Kosmetik, Pharmazie

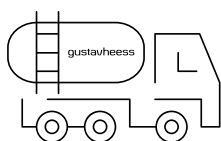
Zertifizierungen:

Kosher, NATRUE

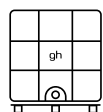
Herkunft:

Der Anbau unseres GMO freien Weizen
erfolgt in China und wird in Europa raffiniert.

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



Nährwerte & Zusammensetzung

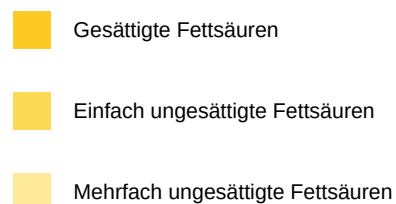
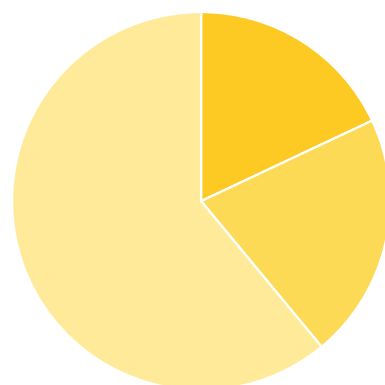
Nährwert (pro 100 g)

Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	18 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	21 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	61 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	14 – 19 %
C18:1 Ölsäure	12 – 23 %
C18:2 Linolsäure	52 – 59 %

Verhältnis Fettsäuren



Weizenkeimöl

raffiniert extrahiert Ph. Eur.



Herstellung & Beschreibung

Weizenkeimöl wird aus den Keimlingen der Samen von *Triticum aestivum* L. durch Extraktion und anschließende Raffination gewonnen. Das Öl wird unter Verwendung von Methoden und Materialien hergestellt, die sicherstellen, dass der Brassicasterol-Gehalt in der Sterolfraction des Öls maximal 0,3% beträgt.

Klare, hellgelbe Flüssigkeit; praktisch unlöslich in Wasser und Ethanol 96%, mischbar mit Petrolether (Destillationsbereich 40° - 60°C).



Weizenkeimöl

raffiniert extrahiert Ph. Eur.

Gustav Heess

Weizenkeimöl raffiniert extrahiert Ph. Eur.

Die Herstellung unseres Weizenkeimöls beginnt mit der Reifung des Weizens bis zu einem optimalen Feuchtigkeitsgehalt. Dann wird der Weizen mit Mähdreschern geerntet und die Weizenkörner werden verarbeitet, um die Keime zu isolieren. Das aus den Weizenkeimen extrahierte Öl wird im Anschluss raffiniert und mehrfach gefiltert, bevor es einer abschließenden Qualitätskontrolle unterzogen wird. Die Qualitätskontrollen erfolgen sowohl in unserem eigenen, nach DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditierten Labor als auch durch zusätzliche externe Analysen.

Um konstant eine hohe Qualität und eine hohe Liefersicherheit zu garantieren, benötigt es eine langfristige Zusammenarbeit. Unsere Lieferkette besteht seit vielen Jahren und gibt unseren Produzenten Planungssicherheit, damit diese sich voll auf die Qualität konzentrieren können. Unser raffiniertes Weizenkeimöl wird immer nach der neusten Version der European Pharmacopoeia (Ph. Eur.) spezifiziert.



Weizenkeimöl

raffiniert extrahiert Ph. Eur.

Verwendung

- Weizenkeimöl ist hautstraffend und sehr feuchtigkeitsspendend verbessert die Elastizität der Haut Ist ein wichtiger Bestandteil in der Hautpflege
- Wird gerne in Anti-Aging-Formulierungen eingesetzt
- Für die Fertigung von Hautölen, Pulvern, Seifen, Gesichtsmasken sowie als Komponente in Haarpflegeerzeugnissen
- Hat keine rückfettenden Eigenschaften
- Als Bestandteil von Massageölen
- Wird bei Dehnungs- und Schwangerschaftsstreifen oder Narbenbehandlungen eingesetzt

Kosmetik

- Zur Unterstützung des Immunsystems
- Zum Anregen des Stoffwechselvorgängen
- Kommt in Wundsalben zum Einsatz
- Wegen seines natürlichen Wirkstoffgehaltes (Vitamin E) wird Weizenkeimöl als Füllung von Weichgelatine kapseln verwendet

Pharmazie



Weizenkeimöl

raffiniert extrahiert Ph. Eur.



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Weizen wird weltweit angebaut. Dabei setzt sich der gentechnisch veränderte Weizen immer weiter durch und auch in Deutschland gab es bereits Freilandversuche mit gentechnisch veränderten Weizen. Wir verzichten auf gentechnisch manipulierte Sorten und arbeiten daher seit vielen Jahren mit Landwirten aus China zusammen. Diese setzen auf GMO freie Weizensorten und liefern die Grundlage für unser Weizenkeimöl raffiniert extrahiert Ph. Eur., welches wir selbst in Europa raffinieren.



Weizenkeimöl

raffiniert extrahiert Food Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

316030

INCI Bezeichnung:

Triticum Vulgare Germ Oil / Triticum Aestivum
Germ Oil

CAS Nummer:

68917-73-7 / 8006-95-9 / 84012-44-2

Botanischer Name:

Triticum vulgare

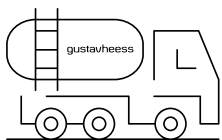
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

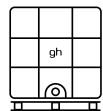
Herkunft:

Der Anbau unseres GMO freien Weizen erfolgt in China und wird in Europa raffiniert.

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



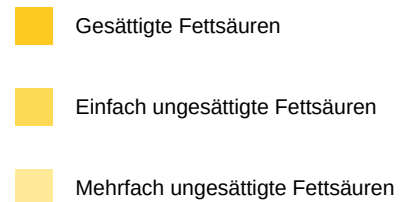
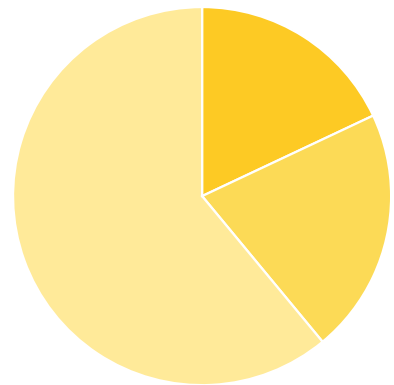
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	18 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	21 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	61 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	14 – 19 %
C18:1 Ölsäure	12 – 23 %
C18:2 Linolsäure	52 – 59 %

Verhältnis Fettsäuren



Weizenkeimöl

raffiniert extrahiert Food Ph. Eur.



Herstellung & Beschreibung

Weizenkeimöl wird aus den Keimlingen der Samen von *Triticum aestivum* L. durch Extraktion und anschließende Raffination gewonnen. Das Öl wird unter Verwendung von Methoden und Materialien hergestellt, die sicherstellen, dass der Brassicasterol-Gehalt in der Sterolfraction des Öls maximal 0,3% beträgt.

Klare, hellgelbe Flüssigkeit; praktisch unlöslich in Wasser und Ethanol 96%, mischbar mit Petrolether (Destillationsbereich 40° - 60°C).



Weizenkeimöl

raffiniert extrahiert Food Ph. Eur.

Gustav Heess

Weizenkeimöl raffiniert extrahiert Food Ph. Eur.

Der Produktionsprozess unseres Weizenkeimöls beginnt mit dem Reifen des Weizens, bis dieser den optimalen Feuchtigkeitsgrad erreicht hat. Im Anschluss an die Weizenernte werden die Körner aufbereitet, um die wertvollen Keime von ihnen zu trennen. Das daraus gewonnene Öl wird anschließend raffiniert und mehrfach gefiltert, bevor es einer umfassenden Qualitätskontrolle unterzogen wird. Diese Kontrollen werden sowohl in unserem eigenen Labor, das nach DIN EN ISO/IEC 17025 zertifiziert ist, als auch durch externe Analysen durchgeführt.

Um eine konstant hohe Qualität und zuverlässige Lieferungen zu gewährleisten, setzen wir auf eine langfristige Partnerschaft mit unseren Zulieferern. Unsere seit vielen Jahren bestehende Lieferkette ermöglicht es unseren Produzenten, sich auf die Qualitätssicherung zu konzentrieren. Unser raffiniertes Weizenkeimöl wird stets gemäß den aktuellen Richtlinien der Europäischen Pharmakopöe (Ph. Eur.) hergestellt und ist aufgrund seiner hohen Reinheit und Qualität besonders im Pharmazie- und Lebensmittelbereich sehr gefragt.



Weizenkeimöl

raffiniert extrahiert Food Ph. Eur.

Verwendung

- Weizenkeimöl ist hautstraffend und sehr feuchtigkeitsspendend verbessert die Elastizität der Haut Ist ein wichtiger Bestandteil in der Hautpflege
- Wird gerne in Anti-Aging-Formulierungen eingesetzt
- Für die Fertigung von Hautölen, Pulvern, Seifen, Gesichtsmasken sowie als Komponente in Haarpflegeerzeugnissen
- Hat keine rückfettenden Eigenschaften
- Als Bestandteil von Massageölen
- Wird bei Dehnungs- und Schwangerschaftsstreifen oder Narbenbehandlungen eingesetzt

Kosmetik

- Eignet sich als Speiseöl für Salate und andere kalte Speisen
- Wird als Nahrungsergänzungsmittel eingesetzt
- Verwendung als Diätöl

Lebensmittel

- Zur Unterstützung des Immunsystems
- Zum Anregen des Stoffwechselvorgängen
- Kommt in Wundsalben zum Einsatz
- Wegen seines natürlichen Wirkstoffgehaltes (Vitamin E) wird Weizenkeimöl als Füllung von Weichgelatine kapseln verwendet

Pharmazie



Weizenkeimöl

raffiniert extrahiert Food Ph. Eur.



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Weizen wird weltweit angebaut. Dabei setzt sich der gentechnisch veränderte Weizen immer weiter durch und auch in Deutschland gab es bereits Freilandversuche mit gentechnisch veränderten Weizen. Wir verzichten auf gentechnisch manipulierte Sorten und arbeiten daher seit vielen Jahren mit Landwirten aus China zusammen. Diese setzen auf GMO freie Weizensorten und liefern die Grundlage für unser Weizenkeimöl raffiniert extrahiert Food Ph. Eur., welches wir selbst in Europa raffinieren.

