

Färberdistelöl (Safloröl) HO ölsäurereich

Alleskönner mit wertvoller Ölsäure



Je nach durchschnittlicher Zusammensetzung der Triglyceride unterscheidet man zwischen zwei Arten des Öls: eines mit höherem Anteil an veresterter Ölsäure, auch high oleic, HO oder Typ II genannt, und ein anderes, in dem veresterte Linolsäure, auch high linoleic, Lino, Typ I genannt, überwiegt. Trotz seines hohen Gehaltes an Linolsäure-Resten ist Distelöl sehr stabil.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Färberdistelöl (Safloröl) HO ölsäurereich in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
226031	Färberdistelöl (Safloröl) HO ölsäurereich raffiniert Typ II Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja



Färberdistelöl (Safloröl) HO ölsäurereich

Alleskönner mit wertvoller Ölsäure



Färberdistel & Färberdistelsamen

Saflor, auch falscher Safran, Öl- oder Färberdistel genannt, ist eine alte Kulturpflanze aus Vorder- und Mittelasien mit hohem Nutzwert. Sie gehört zur Familie der Korbblütler (Asteraceae) und ist weltweit verbreitet.

Die einjährige, krautige Pflanze bildet bis zu drei Meter tiefgehende Pfahlwurzeln aus, erreicht eine Höhe von bis zu 130 Zentimetern und besteht aus verästelten Stängeln. Sie trägt 10-15 Zentimeter lange, stachelig gezahnte Blätter, weshalb sie auch Färberdistel genannt wird. Am Ende eines jeden Zweigs befinden sich im Juli/August die auffälligen Blüten. Die Röhrenblüten erreichen einen Durchmesser von 3-5 Zentimetern und sind leuchtend gelb bis orange. Nach Fremdbefruchtung entwickeln die Blüten drei bis sechs Millimeter lange, ölhaltige Samen, welche optisch Sonnenblumenkernen ähneln. Von August bis September können diese Samen aus den Blütenständen entnommen werden. Die Anzahl der Samen liegt, je nach Sorte zwischen 1000-2500 Stück.

Die anspruchslose Färberdistel wächst am besten in fruchtbaren und durchlässigen Böden und bevorzugt Temperaturen von 24-32°C.

Die Lebensdauer von Saflor liegt zwischen einem und zwei Jahren.



Färberdistelöl (Safloröl) HO ölsäurereich

Alleskönner mit wertvoller Ölsäure

Anbau & Ertrag

Heute wird Saflor hauptsächlich in Indien, Mexiko, USA, Äthiopien, Australien, Kasachstan und Spanien angebaut. Weitere Anbauggebiete stellen Deutschland, die Türkei und Ungarn dar.

Saflor wird geerntet, wenn die Pflanze ziemlich trocken, jedoch noch nicht vertrocknet ist.

Hintergrund / Geschichte

Ursprünglich stammt Saflor aus Kleinasien und wurde in Ägypten schon 3.500 v. Chr. als „Färberpflanze“ bekannt. Der Forscher Georg Schweinfurth identifizierte Saflor 1887 als Grabbeigabe von ägyptischen Mumien. Dies zeigt ihre Bedeutung, da nur der Pharao das Recht hatte, Saflor anzupflanzen. Mit ihren Säften wurden damals Leinengewänder und Textilgewebe eingefärbt. Im Altertum wurde der rote Farbstoff zum Färben in der Tuchfärberei verwendet. Der entsprechende Farbstoff ist das sogenannte Saflorrot.

Im Mittelalter kam die Färberdistel auch nach Europa. Bis in die Neuzeit, vor allem im Elsass, wurde Saflor zum Färben verwendet, bis er durch die Entdeckung der Anilinfarben verdrängt wurde.



Färberdistelöl (Safloröl) HO ölsäurereich

raffiniert Typ II Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

226031

INCI Bezeichnung:

Carthamus Tinctorius Seed Oil

CAS Nummer:

8001-23-8

Botanischer Name:

Carthamus Tinctorius

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

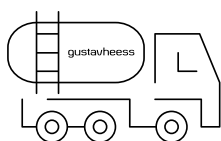
Zertifizierungen:

Kosher

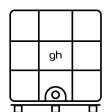
Herkunft:

Für unser Färberdistelöl HO raffiniert Typ II Ph. Eur. beziehen wir nahezu ausschließlich die Saaten aus Kasachstan und Kanada.

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



Färberdistelöl (Safloröl) HO ölsäurereich

raffiniert Typ II Ph. Eur.

Nährwerte & Zusammensetzung

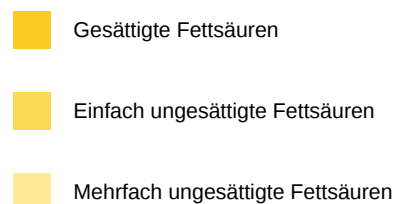
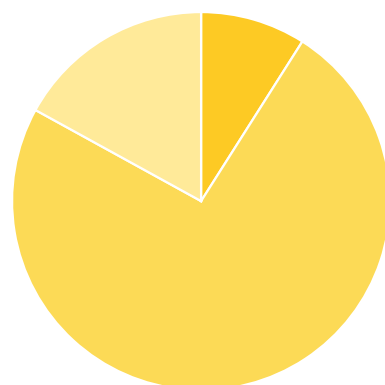
Nährwert (pro 100 g)

Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	9 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	74 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	17 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	3,6 – 6 %
C18:1 Ölsäure	70 – 84 %
C18:2 Linolsäure	7 – 23 %

Verhältnis Fettsäuren



Färberdistelöl (Safloröl) HO ölsäurereich

raffiniert Typ II Ph. Eur.



Herstellung & Beschreibung

Färberdistelöl (Safloröl) Typ II ölsäurereich wird aus den Samen der Hybriden von *Carthamus tinctorius* L. (Asteraceae) durch Pressung und/oder Extraktion mit anschließender Raffination gewonnen. Es ist reich an Ölsäure (cis-9-Octadecensäure). 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, viskose, gelbe bis blassgelbe Flüssigkeit. Praktisch unlöslich in Ethanol 96%, mischbar mit Petrolether (Destillationsbereich: 40 - 60 °C).



Färberdistelöl (Safloröl) HO ölsäurereich

raffiniert Typ II Ph. Eur.

Gustav Heess

Färberdistelöl (Safloröl) HO ölsäurereich raffiniert Typ II Ph. Eur.

Unser raffiniertes Färberdistelöl (Safloröl) mit hohem Ölsäuregehalt ist frei von jeglichen Zusatzstoffen und auch als High Oleic, HO oder Typ II bekannt. Seit vielen Jahren fördern wir durch erfolgreiche Partnerschaften in Kasachstan und Kanada den nachhaltigen Anbau von Saflor und bieten unseren Partnern dadurch Planungssicherheit. Die Qualität unseres HO raffinierten Safloröls richtet sich dabei stets nach der aktuellsten Ausgabe der Europäischen Arzneibuch (Ph. Eur.). Um die Einhaltung dieser hohen Standards zu gewährleisten, unterziehen wir unser Produkt einem strengen Prüfverfahren. Zudem haben wir unsere gesamte Lieferkette – von der Qualitätskontrolle bis zur Lagerung – sorgfältig darauf ausgerichtet, eine Vermischung mit anderen Ölen sicher auszuschließen.

Sobald das wertvolle Öl in Deutschland ankommt, wird es zu unserem Hauptstandort in Leonberg weitergeleitet. Hier unterziehen wir dem ölsäurereichen Färberdistelöl-Raffinat in unserem nach DIN ISO 17025 zertifizierten Labor strengen Qualitätsprüfungen, um einen hohen Qualitäts- und Reinheitsgrad zu garantieren. Neben der hochwertigen Qualität haben wir durch unsere Lieferketten auch eine zuverlässige Verfügbarkeit sichergestellt. Die Beschaffung der Saflorsamen erfolgt dabei von verschiedenen Kontinenten, was uns ermöglicht, selbst bei lokalen Herausforderungen wie Wetterextremen, die Lieferfähigkeit aufrechtzuerhalten.



Färberdistelöl (Safloröl) HO ölsäurereich

raffiniert Typ II Ph. Eur.

Verwendung

- Zieht schnell in die Haut ein, ohne die Poren zu verstopfen
- Wirkt rückfettend und feuchtigkeitsregulierend
- Kann entzündungshemmend, reinigend und rötungsmildernd wirken
- Beliebter Bestandteil von Badeölen und Duschgelen
- Mindert Altersflecken und lichtbedingte Pigmentflecken
- Wird bei Akne und Mitessern eingesetzt
- Hoher Vitamin K Anteil macht es zu einer beliebten Komponente bei Augenpflegeprodukten gegen Augenringe
- Wird auch als Nahrungsergänzungsmittel für Hunde eingesetzt, um bei Fell- und Hautproblemen zu helfen
- Sorgt bei Hunden für ein strahlendes Fell

Kosmetik

- Wird als Diätspeiseöl- oder Salatöl genutzt
- Das raffinierte Distelöl eignet sich aufgrund seinen hohen Rauchpunkts von etwa 250 °C besonders gut zum Braten und Frittieren
- Für biologische Vollwerternährung geeignet
- Verwendung in diätetischer Margarine
- Der geringe Anteil gesättigter Fettsäure-Reste macht es zu einem ernährungsphysiologisch hochwertigen Öl

Lebensmittel

- Einsatz in dermatologischen Präparaten
- Trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels bei
- Wirkt entzündungshemmend
- Soll eine Vielzahl von Hautbeschwerden lindern können

Pharmazie



Färberdistelöl (Safloröl) HO ölsäurereich

raffiniert Typ II Ph. Eur.



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Wir legen bei der Auswahl unserer Partner Wert auf einen fairen Umgang und eine offene Kommunikation. Seit vielen Jahren arbeiten wir bereits erfolgreich zusammen und unterstützen in Kasachstan den Anbau von Saflor. Durch die langjährige Partnerschaft geben wir unseren Partnern Planungssicherheit und diese können sich daher voll auf den nachhaltigen Anbau der Saflorpflanze konzentrieren.

