

Maiskeimöl

Ein ernährungsphysiologisch wertvolles Öl



Reich an Linolsäure und Omega-6 Fettsäuren.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Maiskeimöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
314020	Maiskeimöl gepresst	Ja	Ja	
314031	Maisöl raffiniert extrahiert Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja

Das klare, hellgelbe bis goldgelbe, schwachen Geruch und Geschmack aufweisende Öl wird als Speiseöl verwendet. In der Lebensmittelindustrie wird Maiskeimöl zur Herstellung von Nahrungsmitteln (Margarine, Mayonnaise, Diätetik) eingesetzt, in der Kosmetik findet Maiskeimöl zur Herstellung von Seifen und Haarpflegemittel ebenfalls Verwendung. Maiskeimöl wird auch als Rohstoff für Schmierstoffe und Lederpflegemittel in der technischen Industrie eingesetzt.



Maiskeimöl

Ein ernährungsphysiologisch wertvolles Öl



Maispflanze & Maiskorn

Maiskeimöl wird aus den Keimlingen von *Zea mays* L. (Gramineae) durch Pressen oder durch Extraktion gewonnen und anschließend der Raffination zugeführt.



Maiskeimöl

Ein ernährungsphysiologisch wertvolles Öl

Anbau & Ertrag

Als ölliefernde Pflanze hat Mais eine untergeordnete Bedeutung, obwohl Maiskeimöl wegen des Palmitin- und hauptsächlich hohen Öl- und Linolsäuregehalts ein ernährungsphysiologisch wertvolles Öl ist. Allerdings schwankt der Gehalt an Linolsäure je nach Anbauregion beträchtlich. Das Öl (Ölgehalt des Keimlings ca. 35 %) wird als Nebenprodukt der Verarbeitung von Mais zu Stärke gewonnen. Das Rohöl wird anschließend raffiniert; kalt gepresstes Maiskeimöl kommt selten in den Handel.

Die größten Maisproduzenten sind USA, China und Brasilien. Mais gehört nach Weizen zu dem am meisten gehandelten Getreidearten.

Hintergrund / Geschichte

Die Getreideart Mais hat ihren Ursprung zwischen Mexiko und Peru, doch ist die eigentliche Wildform nicht ermittelbar, da Kulturmais schon sehr früh aus Wildmaisarten ausgelesen wurde. Reste von bereits domestizierten Wildmaisformen sind in Höhlen Südmexikos gefunden und auf 5.000-3.400 v. Chr. datiert worden. Mais spielt auch in der indianischen Mythologie und Religion eine Rolle. Bewohner der karibischen Inseln nannten ihn "mahiz", die Spanier übernahmen diesen Namen als sie Mais um 1.500 nach Europa brachten. Mais wurde als Besonderheit bestaunt, aber erst im 17. Jahrhundert in Europa angebaut. Über Italien, den Balkan und Russland gelangte er nach Indien und China. Seit dem zweiten Weltkrieg wird die eigentlich tropische und subtropische Pflanze weltweit angebaut. Sie dient jedoch bevorzugt als Viehfutter, als Eiweiß- (Polenta, Tortillas, Kukuruz, Popcorn) und Stärkelieferant (Pudding, Stärkemehl, feines Gebäck sowie als Dickungsmittel für Suppen und Soßen (Maizena, Mondamin), Cornflakes).



Maiskeimöl

gepresst



Artikelnummer:
314020

INCI Bezeichnung:
Zea Mays Oil

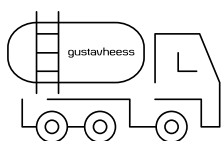
CAS Nummer:
8001-30-7

Botanischer Name:
Zea mays L.

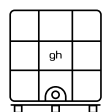
Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:
NATRUE, Kosher

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



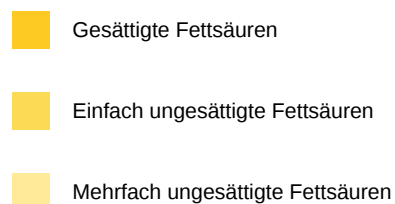
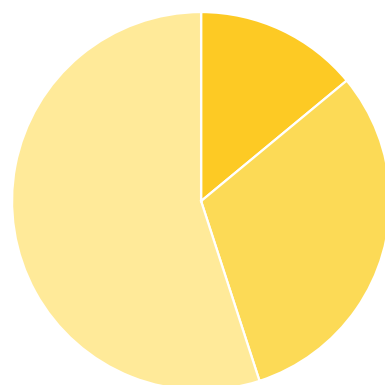
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	14 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	31 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	55 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	9 – 15 %
C18:1 Ölsäure	24 – 41 %
C18:2 Linolsäure	50 – 60 %

Verhältnis Fettsäuren



Gustav Heess

Maiskeimöl gepresst

Der Herstellungsprozess unseres gepressten Maiskeimöls beginnt auf den Feldern mit der Ernte des Mais, welcher primär zur Gewinnung von Stärke verwendet wird. Während der Stärkeextraktion fallen Maiskeime als ein wertvolles Nebenprodukt an. Diese Keime sind der Schlüssel zur Ölproduktion, denn sie enthalten den Großteil des Öls im Maiskorn. Nach einer mechanischen Extraktion werden die Maiskeime zunächst getrocknet, um die Effizienz der Ölgewinnung zu steigern. Der getrocknete Keim wird dann zerkleinert und einem Konditionierungsprozess unterzogen, um eine ideale Konsistenz zu erreichen.

Im nächsten Schritt werden die Maiskeime in eine Expellerpresse geführt, wo unter hohem Druck das Öl aus den Keimen gepresst wird. Durch diesen Vorgang wird das rohe Maiskeimöl gewonnen und zugleich bildet sich ein proteinreicher Presskuchen als zusätzliches Nebenprodukt, der in der Tierernährung Verwendung findet. Das rohe Öl wird in der letzten Phase des Prozesses gefiltert, um natürliche Rückstände zu entfernen. Als Endprodukt erhalten wir ein gepresstes Maiskeimöl mit hohem Qualitätsgrad, welches nun für kulinarische oder kosmetische Zwecke genutzt werden kann.



Verwendung

- Findet aufgrund seines hohen Vitamin-E Gehalts Anwendung in Cremes, Haarprodukten und Seifen
- Wird gerne für Salatsoßen und Marinaden verwendet
- Margarine, Mayonaise, Babynahrung und Diätahrung werden unter Verwendung von Maiskeimöl hergestellt

Kosmetik

Lebensmittel





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Unsere Produzenten unterziehen wir regelmäßigen Audits, wobei wir besonderen Wert auf die Erfüllung der festgelegten hohen Qualitätsstandards legen. Gleichzeitig überprüfen wir die Arbeitsbedingungen der Angestellten und die ökologischen Auswirkungen der Produktionsprozesse. Der Einsatz von Maiskeimen als Nebenprodukt aus der Stärkeherstellung spielt eine wesentliche Rolle in unserem ressourceneffizienten Ansatz und verstärkt unser Engagement für eine nachhaltige Fertigung.



Maisöl

raffiniert extrahiert Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

314031

INCI Bezeichnung:

Zea Mays Oil

CAS Nummer:

8001-30-7

Botanischer Name:

Zea mays L.

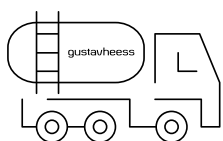
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

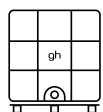
Zertifizierungen:

Kosher

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

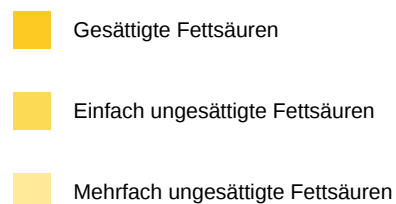
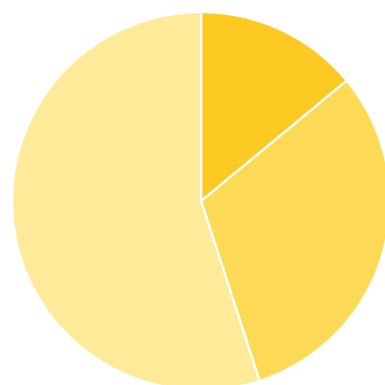
Nährwert (pro 100 g)

Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	14 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	31 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	55 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	9 – 15 %
C18:1 Ölsäure	24 – 41 %
C18:2 Linolsäure	50 – 60 %

Verhältnis Fettsäuren



Maisöl

raffiniert extrahiert Ph. Eur.

Gustav Heess

Maisöl raffiniert extrahiert Ph. Eur.

Unsere Produktion von raffiniertem Maisöl nimmt ihren Ursprung auf den landwirtschaftlichen Anbauflächen, wo der Mais geerntet wird, der hauptsächlich für die Stärkegewinnung bestimmt ist. Im Zuge der Stärkegewinnung entstehen Maiskeime als wertvolles Nebenprodukt. Diese Keime sind essentiell für die Gewinnung unseres Öls, da sie den Hauptanteil des Öls im Mais enthalten. Die isolierten Maiskeime durchlaufen einen Trocknungsprozess, gefolgt von einer Zerkleinerung und einem Konditionieren, um sie für die Ölgewinnung vorzubereiten. In einer Presse wird unter hohem Druck das Öl mechanisch extrahiert, wobei ein proteinreicher Presskuchen als zusätzliches Nebenprodukt entsteht, welches als Tiernahrung verwendet wird. Abschließend wird das Maisöl einer Raffination und mehrfachen Filterungen unterzogen, um einen besonders hohen Qualitäts- und Reinheitsgrad zu erreichen.

Unser raffiniertes Maisöl erfüllt nicht nur die Qualitätskriterien der Europäischen Pharmakopöe, sondern hebt sich auch durch die Verwendung von Maiskeimen als Nebenprodukt der Stärkeindustrie hervor. Diese ressourcenschonende Methode trägt zu einer nachhaltigen Produktion bei. Mit der Etablierung vielfältiger Versorgungsketten, die unterschiedliche Saatgutquellen sowie geografisch verteilte Standorte für Ölmühlen und Raffinerien umfassen, gewährleisten wir eine verlässliche Lieferfähigkeit, selbst bei lokalen Herausforderungen wie extremen Wetterbedingungen.



Maisöl

raffiniert extrahiert Ph. Eur.

Verwendung

- Findet aufgrund seines hohen Vitamin-E Gehalts Anwendung in Cremes, Haarprodukten und Seifen
- Wird gerne für Salatsoßen und Marinaden verwendet
- Margarine, Mayonaise, Babynahrung und Diätahrung werden unter Verwendung von Maiskeimöl hergestellt
- Einsatz zur Beschichtung von Tabletten und Kapseln
- Trägerstoff für Injektionen und Immunsuppressiva
- Beliebte Komponente in äußerlich anwendbaren Präparaten

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie



Maisöl

raffiniert extrahiert Ph. Eur.



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Unsere Produzenten unterziehen wir regelmäßigen Audits, wobei wir besonderen Wert auf die Erfüllung der festgelegten hohen Qualitätsstandards legen. Gleichzeitig überprüfen wir die Arbeitsbedingungen der Angestellten und die ökologischen Auswirkungen der Produktionsprozesse. Der Einsatz von Maiskeimen als Nebenprodukt aus der Stärkeherstellung spielt eine wesentliche Rolle in unserem ressourceneffizienten Ansatz und verstärkt unser Engagement für eine nachhaltige Fertigung.

