

MCT Öl

Die wichtigen mittelkettigen Triglyceride



Öle bestehen aus verschiedenen langen Fettsäure-Moleküle, die unterschiedlich gut vom Körper genutzt werden können. Für MCT Öl wird genau die Bandbreite extrahiert, die optimal verstoffwechselt werden kann.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen MCT Öl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
190031	MCT Öl Typ V Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja
190050	MCT Öl kokosbasiert	Ja	Ja	Ja
190150	Bio MCT Öl kokosbasiert	Ja	Ja	Ja



MCT Öl

Die wichtigen mittelkettigen Triglyceride



Das MCT Öl

MCT-Öl (medium Chain Triglyceride bzw. auf Deutsch mittelkettige Fettsäuren), auch Neutralöl, ist kein Pflanzenöl im herkömmlichen Sinne. Öle bestehen aus unterschiedlich langen Fettsäure-Molekülen und diese können unterschiedlich gut vom Körper genutzt werden. Basis des MCT Öls ist Palmöl oder Kokosöl, daraus werden die Fettsäuren isoliert und mit Glycerin verestert. MCT (medium chain triglycerides) sind Fette mit Fettsäuren mittlerer Kettenlänge (6–10 Kohlenstoffatome), welche nicht in Form von Fettreserven im Körper gespeichert werden. Die mittelkettigen Triglyceride (medium chain triglycerides) Caprylsäure (C8) und die Caprinsäure (C10) werden im Gegensatz zu den langkettigen Fettsäuren (LCT = long chain triglycerides, > 10 Kohlenstoffatome) ohne Gallensäure und Pankreasenzyme vom menschlichen Körper rasch und vollständig absorbiert und über die Pfortader direkt zur Leber transportiert.



MCT Öl

Die wichtigen mittelkettigen Triglyceride

Herkunft

Produziert werden die MCT-Öle aus Kokosöl oder Palmöl durch den Prozess der Hydrolyse und Veresterung mit Glycerin. Trotz der chemischen Bearbeitung von Kokos- oder Palmöl wird das Produkt als natürliches Pflanzenöl deklariert.

Es gibt vier Arten von mittelkettigen Fettsäuren:

1. die Laurinsäure (C 12:0)
2. die Caprinsäure (C 10:0)
3. die Caprylsäure (C 8:0)
4. die Capronsäure (C 6:0)

In den Klammern befinden sich jeweils die Angaben darüber, wie viele Kohlenstoffatome und Doppelbindungen die einzelnen Verbindungen beinhalten. Für die Laurinsäure beispielsweise heißt das, dass die Verbindung 12 Kohlenstoffatome, aber keine Doppelbindung besitzt.

Das MCT Öl enthält alle vier genannten mittelkettigen Fettsäuren. Die wirkungsvollsten Bestandteile des Öls sind dabei die Caprylsäure und die Caprinsäure. Sind beide in Summe zu mindestens 90 % Bestandteil des MCT Öls, kann es seine Wirkungseffekte am besten entfalten.

Hintergrund / Geschichte

MCT-Fette werden seit 1955 industriell hergestellt und aufgrund ihrer speziellen Eigenschaften vielseitig eingesetzt. Seit vielen Jahren wird MCT-Öl in der Medizin, vor allem in Nahrungsergänzungsmitteln, eingesetzt. Statt Zucker wird MCT-Öl auch zur Leistungssteigerung des Gehirns genutzt. Der Vorteil dabei ist, dass die mittelkettigen Fettsäuren nämlich nicht in Form von Fettreserven gespeichert werden können.





Artikelnummer:

190031

INCI Bezeichnung:

Caprylic / Capric Triglyceride

CAS Nummer:

73398-61-5 / 65381-09-1

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

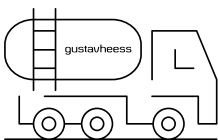
Zertifizierungen:

Kosher

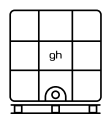
Herkunft:

Unser MCT-Öl Typ V Ph. Eur. wird in Europa hergestellt.

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



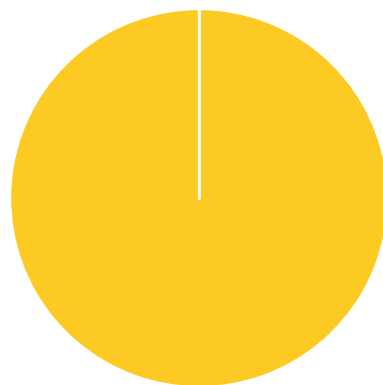
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	100 g

Zusammensetzung

C6:0 Capronsäure	max. 2 %
C8:0 Caprylsäure	50 – 80 %
C10:0 Caprinsäure	20 – 50 %

Verhältnis Fettsäuren



-  Gesättigte Fettsäuren
-  Einfach ungesättigte Fettsäuren
-  Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Herstellung & Beschreibung

MCT-Öl (medium chain triglycerides) ist rein pflanzlicher Herkunft und besteht aus einem Gemisch von Triglyceriden gesättigter Fettsäuren, hauptsächlich Caprylsäure (Octansäure) und Caprinsäure (Decansäure). Die Fettsäuren werden aus Öl gewonnen, das aus dem festen und getrockneten Teil des Endosperms von *Cocos nucifera* L. oder aus dem getrockneten Endosperm von *Elaeis guineensis* Jacq. extrahiert wird. Gehalt: mindestens 95,0 % gesättigte Fettsäuren mit 8 oder 10 Kohlenstoffatomen.

MCT-Öl ist eine farblose bis schwach gelbliche, ölige Flüssigkeit. Praktisch unlöslich in Wasser, mischbar mit Dichlormethan, Ethanol 96%, Petrolether und fetten Ölen.



Gustav Heess

MCT Öl Typ V Ph. Eur.

Unser MCT-Öl Typ V Ph. Eur. wird aus Palmkernöl gewonnen, indem die Fette dieser Öle durch Fraktionierung oder Hydrolyse aufgespalten werden. Hierbei setzen wir auf eine verantwortungsbewusste globale Lieferkette mit Engagement für einen nachhaltigen Anbau auf den Palmöl-Plantagen. Unser MCT Öl Typ V Ph. Eur. wird immer nach der neusten Version der European Pharmacopoeia (Ph. Eur.) spezifiziert. Daher überwachen wir unser MCT Öl Typ V Ph. Eur. nach einem speziellen Prüfplan und haben unsere komplette Lieferkette inkl. Qualitätskontrolle und Lagerung so konzipiert, dass eine Vermischung mit anderen Ölen ausgeschlossen wird.



Verwendung

- Wird in Salben, Cremes, Bade-Öle und Lippenstift eingesetzt
- Träger für öllösliche Wirkstoffe und ätherischen Öle
- MCT Öl zieht rasch in die Oberhaut ein, spendet und reguliert Feuchtigkeit
- Für Formulierungen bei empfindlichen Hautzuständen perfekt geeignet
- Grundlage für Sonnenschutzmittel

Kosmetik

- Wird als Nahrungsergänzungsmittel und Sportlernahrung eingesetzt
- Antrieb für Stoffwechsel & Gehirnleistung
- Geeignet als diätische Ernährung
- Veredlung von Salaten & Dressings
- Geheimzutat im Bulletproof Coffee (Butterkaffee aus hochwertigen Kaffeebohnen mit Ghee und MCT Öl)
- Für cremige Smoothies & Shakes als Ersatz für Milchprodukte
- Unterstützt die Gewichtsabnahme
- Wird bei Tierfutter im Bereich Mischfutter und Kraftfutter eingesetzt

Lebensmittel

- Zur Stärkung des Herz-Kreislauf-Systems
- Die im MCT Öl enthaltene Caprylsäure wirkt antimykotisch, antibakteriell und antiviral

Pharmazie





Nachhaltigkeit & Verantwortung

MCT Fette kommen nicht in der Natur vor. Die wertvollen, mittelkettigen Fettsäuren sind vor allem im Kokos- und im Palmkernöl enthalten. Unser MCT Öl Typ V basiert auf Palmkernöl. Im Vergleich zu anderen Ölpflanzen, wie Raps und Sonnenblumen, liefert die Ölpalme größere Erträge und beansprucht dadurch kleinere Anbauflächen.

Als Alternative bieten wir MCT Öl kokosbasiert an.





Artikelnummer:
190050

INCI Bezeichnung:
Caprylic / Capric Triglyceride

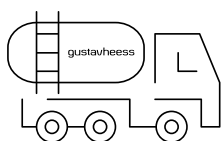
CAS Nummer:
73398-61-5 / 65381-09-1

Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

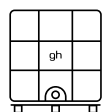
Zertifizierungen:
Kosher, NATRUE

Herkunft:
Unser MCT-Öl Kokosbasiert wird in Europa produziert.

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



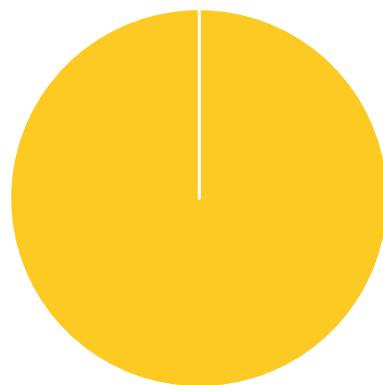
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	100 g

Zusammensetzung

C6:0 Capronsäure	max. 2 %
C8:0 Caprylsäure	50 – 80 %
C10:0 Caprinsäure	20 – 50 %

Verhältnis Fettsäuren



-  Gesättigte Fettsäuren
-  Einfach ungesättigte Fettsäuren
-  Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Herstellung & Beschreibung

MCT-Öl (medium chain triglycerides) ist rein pflanzlicher Herkunft und besteht aus einem Gemisch von Triglyceriden gesättigter Fettsäuren, hauptsächlich Capryl- und Caprinsäure. Die Substanz enthält min. 95 % gesättigter Fettsäuren mit 8 oder 10 Kohlenstoff-Atomen. MCT-Öl kokosbasiert wird aus Öl hergestellt, das aus dem festen und getrockneten Teil des Endosperms von *Cocos nucifera* L. gewonnen wird.

MCT-Öl ist eine farblose bis schwach gelbliche, ölige Flüssigkeit. Es ist unlöslich in Wasser, mischbar mit Dichlormethan, Ethanol und Petrolether.



Gustav Heess

MCT Öl kokosbasiert

Kokosbasiertes MCT-Öl wird durch Extraktion der mittelkettigen Triglyceride (MCTs) aus Kokosöl hergestellt. Dies geschieht durch einen Prozess der Fraktionierung, bei dem das Kokosöl erwärmt und die verschiedenen Fettbestandteile getrennt werden, wobei die MCTs aufgrund ihres niedrigeren Siedepunkts isoliert werden. Hierbei setzen wir auf eine verantwortungsbewusste globale Lieferkette, welche eine Beteiligung von Affen bei der Kokosnussernte ausschließt. Unser MCT-Öl kokosbasiert hat einen hohen Qualitätsstandard. Um diesen hohen Standard zu sichern, führen wir regelmäßig Audits und Analysen durch. Wir überwachen die Qualität nach einem speziell ausgearbeiteten Prüfplan durch Analysen in unserem eigenen nach DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditierten Labor und ergänzen diese bei Bedarf zusätzlich um externe Analysen.



Verwendung

- Wird in Salben, Cremes, Bade-Öle und Lippenstift eingesetzt
- Träger für öllösliche Wirkstoffe und ätherischen Öle
- MCT Öl zieht rasch in die Oberhaut ein, spendet und reguliert Feuchtigkeit
- Für Formulierungen bei empfindlichen Hautzuständen perfekt geeignet
- Grundlage für Sonnenschutzmittel

Kosmetik

- Wird als Nahrungsergänzungsmittel und Sportlernahrung eingesetzt
- Antrieb für Stoffwechsel & Gehirnleistung
- Geeignet als diätische Ernährung
- Veredlung von Salaten & Dressings
- Geheimzutat im Bulletproof Coffee (Butterkaffee aus hochwertigen Kaffeebohnen mit Ghee und MCT Öl)
- Für cremige Smoothies & Shakes als Ersatz für Milchprodukte
- Unterstützt die Gewichtsabnahme
- Wird bei Tierfutter im Bereich Mischfutter und Kraftfutter eingesetzt

Lebensmittel

- Zur Stärkung des Herz-Kreislauf-Systems
- Die im MCT Öl enthaltene Caprylsäure wirkt antimykotisch, antibakteriell und antiviral

Pharmazie





Nachhaltigkeit & Verantwortung

MCT Fette kommen nicht in der Natur vor. Die wertvollen, mittelkettigen Fettsäuren sind vor allem im Kokos- und im Palmkernöl enthalten.

Unser MCT-ÖL kokosbasiert verzichtet auf Palmkernöl und wird auf Basis von Kokos hergestellt.



Bio MCT Öl

kokosbasiert

**Artikelnummer:**

190150

INCI Bezeichnung:

Caprylic / Capric Triglyceride

CAS Nummer:

73398-61-5 / 65381-09-1

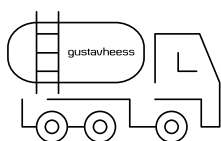
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

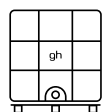
Zertifizierungen:

analog EU-Bio, 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



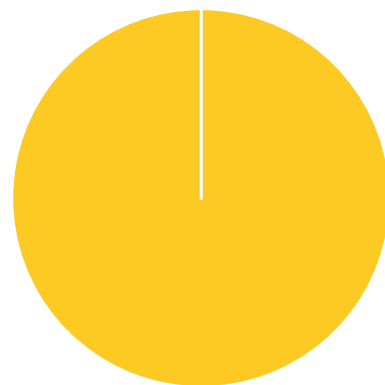
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	100 g

Zusammensetzung

C6:0 Capronsäure	max. 2 %
C8:0 Caprylsäure	50 – 80 %
C10:0 Caprinsäure	20 – 50 %

Verhältnis Fettsäuren



-  Gesättigte Fettsäuren
-  Einfach ungesättigte Fettsäuren
-  Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Herstellung & Beschreibung

MCT-Öl (medium chain triglycerides) ist rein pflanzlicher Herkunft und besteht aus einem Gemisch von Triglyceriden gesättigter Fettsäuren, hauptsächlich Capryl- und Caprinsäure. Die Substanz enthält min. 95 % gesättigter Fettsäuren mit 8 oder 10 Kohlenstoff-Atomen. MCT-Öl kokosbasiert wird aus Öl hergestellt, das aus dem festen und getrockneten Teil des Endosperms von *Cocos nucifera* L. gewonnen wird.

MCT-Öl ist eine farblose bis schwach gelbliche, ölige Flüssigkeit. Es ist unlöslich in Wasser, mischbar mit Dichlormethan, Ethanol und Petrolether.



Gustav Heess

Bio MCT Öl kokosbasiert

Unser kokosbasiertes Bio MCT Öl entsteht durch das Herauslösen der mittelkettigen Triglyceride aus Kokosöl mittels eines Fraktionierungsverfahrens. Dabei wird das Kokosöl erhitzt, um seine Fettbestandteile zu separieren, wobei speziell die MCTs aufgrund ihres niedrigeren Siedepunktes extrahiert werden. In unserer Produktionskette achten wir streng darauf, dass keine Affen bei der Kokosnussernte eingesetzt werden, um eine ethisch verantwortungsvolle Beschaffung zu gewährleisten. Unser Bio MCT Öl wird nach höchsten Qualitätsstandards hergestellt, die wir durch regelmäßige Audits und Analysen sicherstellen. Diese Qualitätskontrollen erfolgen gemäß einem präzisen ausgearbeiteten Prüfplan sowohl in unserem eigenen, nach DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditierten Labor als auch durch zusätzliche externe Analysen. Bei der gesamten Herstellung legen wir großen Wert auf die Beachtung von Umwelt- und Sozialstandards, um sowohl die erstklassige Qualität unseres Produkts als auch den Schutz und die Gesundheit des Ökosystems sicherzustellen.



Verwendung

- Wird in Salben, Cremes, Bade-Öle und Lippenstift eingesetzt
- Träger für öllösliche Wirkstoffe und ätherischen Öle
- MCT Öl zieht rasch in die Oberhaut ein, spendet und reguliert Feuchtigkeit
- Für Formulierungen bei empfindlichen Hautzuständen perfekt geeignet
- Grundlage für Sonnenschutzmittel

Kosmetik

- Wird als Nahrungsergänzungsmittel und Sportlernahrung eingesetzt
- Antrieb für Stoffwechsel & Gehirnleistung
- Geeignet als diätische Ernährung
- Veredlung von Salaten & Dressings
- Geheimzutat im Bulletproof Coffee (Butterkaffee aus hochwertigen Kaffeebohnen mit Ghee und MCT Öl)
- Für cremige Smoothies & Shakes als Ersatz für Milchprodukte
- Unterstützt die Gewichtsabnahme
- Wird bei Tierfutter im Bereich Mischfutter und Kraftfutter eingesetzt

Lebensmittel

- Zur Stärkung des Herz-Kreislauf-Systems
- Die im MCT Öl enthaltene Caprylsäure wirkt antimykotisch, antibakteriell und antiviral

Pharmazie





Nachhaltigkeit & Verantwortung

MCT Fette kommen nicht in der Natur vor. Die wertvollen, mittelkettigen Fettsäuren sind vor allem im Kokos- und im Palmkernöl enthalten.

Unser MCT-ÖL kokosbasiert verzichtet auf Palmkernöl und wird auf Basis von Kokos hergestellt.

