Palmkernöl

Vielseitig verwendbarer Rohstoff

Das Öl ist hoch gesättigt, mit dem Schwerpunkt bei der Laurinsäure (80 %) und unterscheidet sich damit wesentlich von Palmöl. Es hat vielmehr große Ähnlichkeit mit Kokosöl.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Palmkernöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
104036	Palmkernöl raffiniert SG CU-RSPO SCC-818895	Ja	Ja	
104130	Bio Palmkernöl raffiniert IP CU-RSPO SCC-818895	Ja	Ja	

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Ölpalme & Ölpalmenfrucht

Palmkernöl wird durch Pressung und anschließende Extraktion der Fruchtkerne der Ölpalme (Elaeis guineensis L.) gewonnen und anschließend der Raffination zugeführt.

Die Ölpalme erreicht eine Höhe von bis zu 20 m und benötigt 24-27°C für das optimale Wachstum und trägt nach 4 Jahren erstmalig ca. 50 Früchte.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Anbau & Ertrag

Ölpalmen sind dreimal so ertragreich wie Raps und beanspruchen für den gleichen Ertrag etwa 1/6 der Fläche von Soja. Die heutigen Hauptanbaugebiete sind das westliche Afrika, Indonesien, Malaysia, Philippinen, Brasilien und Kolumbien. Die Ernte beginnt, wenn die Früchte anfangen aus den Fruchtbündeln zu fallen. Die Fruchtbündel werden dann mit Messern abgeschlagen. Die Bündel enthalten bis zu 2000 Einzelfrüchte, mit einem harten Kern, der von weichem Fruchtfleisch umgeben ist. Aus dem Kern wird Palmkernöl, aus dem zuvor entkernten Fruchtfleisch Palmöl gewonnen.

Die Samen (Kerne) sind im Gegensatz zum Fruchtfleisch extrem hart (und damit lagerfähig), so dass die Ölgewinnung nicht am Ernteort erfolgen muss. Der Ölgehalt liegt bei 46-53 % und die Ölgewinnung erfolgt nach dem Trocknen, Zerkleinern und Konditionieren durch Pressung oder aber durch Flockieren und Extraktion. Das bei Zimmertemperatur feste, gelbbräunliche, charakteristischen Geruch und Geschmack aufweisende, rohe Palmkernöl (oder -Fett, je nach Temperatur) ist nach der Raffination ein festes, weiß bis gelblich farbiges, typisch neutral angenehm schmeckendes Öl.

Hintergrund / Geschichte

Ihr Ursprung liegt vermutlich in den Tropen Ostamerikas und Westafrikas. Nachweislich wurde schon im 15. Jahrhundert von den Einwohnern West- und Zentralafrikas das Öl aus den Früchten gewonnen. Über Ölpalmen wird in Europa erstmalig 1443 von dem portugiesischen Seefahrer Gil Eannes berichtet. Erst um 1850 wurde das Öl nach Europa importiert, um für die wachsende Bevölkerung den Bedarf an Fett auszugleichen. Mit der Erfindung der Margarine um 1869 und der weiteren zunehmenden Verwendung pflanzlicher Fette stieg die Nachfrage erneut. Daraus folgte der verstärkte Anbau der Pflanze, so dass sich heute die Kulturen über die Tropen der ganzen Welt ausdehnen.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Palmkernöl

raffiniert SG CU-RSPO SCC-818895

2-0138-09-100-00

Artikelnummer:
104036

INCI Bezeichnung:
Elaeis Guineensis Kernel Oil

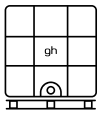
CAS Nummer:
8023-79-8

Botanischer Name:
Elaeis Guineensis

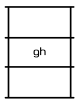
Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:
RSPO, Kosher

Unsere Verpackungen



900 kg IBC



180 kg Fass

25 kg Karton

Generelle Haltbarkeit:

Karton 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

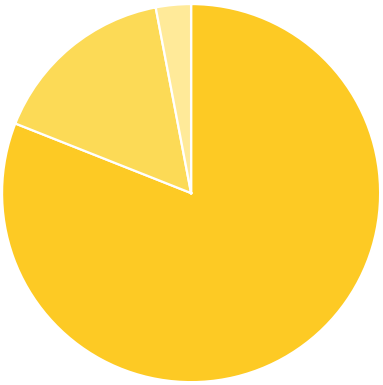
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	**(pro 100 g)**
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	81 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	16 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3 g

Zusammensetzung

C12:0 Laurinsäure	44 – 50 %
C14:0 Myristinsäure	14 – 18 %
C18:1 Ölsäure	14 – 19 %

Verhältnis Fettsäuren



Gesättigte Fettsäuren

Einfach ungesättigte Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Gustav Heess

Palmkernöl raffiniert SG CU-RSPO SCC-818895

Unser Palmkernöl raffiniert SG CU-RSPO SCC-818895 wird aus den Kernen der Ölpalme (*Elaeis guineensis*) gewonnen. Die Kerne werden nach der Ernte getrocknet, gemahlen und anschließend gepresst. Eine mehrfache Filtration sorgt für den erwünschten Reinheitsgrad des Raffinats und erfreut sich einer hohen Beliebtheit im Kosmetik- und Lebensmittelsektor. Das "SG"-Label steht für „Segregated“ und stellt sicher, dass unser Palmkernöl durchgängig getrennt von nicht-zertifiziertem Palmöl gehalten wird. Zudem ist es RSPO-zertifiziert, was bedeutet, dass es gemäß den Richtlinien der "Roundtable on Sustainable Palm Oil" für nachhaltige Praktiken produziert wird.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Verwendung

Kosmetik

- Einsatz in feuchtigkeitsspendenden Hautpflegeprodukten wie Cremes und Lotionen
- Beliebte Zutat in reichhaltigen Gesichtscremes und Körperbutter
- Ideal für die Produktion von Body Melts aufgrund des erfrischenden Kühleffekts

Lebensmittel

- Anwendung in Süßigkeiten für eine glatte Konsistenz, besseres Schmelzverhalten und ein angenehmen Kühlungseffekt
- Einsatz als Backfett für eine verbesserte Textur in Gebäck und Kuchen
- Verwendung als Überzugsmittel für konservierte Früchte, um Frische zu bewahren

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Bio Palmkernöl

raffiniert IP CU-RSPO SCC-818895

2-0138-09-100-00

Artikelnummer:
104130

INCI Bezeichnung:
Elaeis Guineensis Kernel Oil

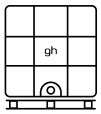
CAS Nummer:
8023-79-8

Botanischer Name:
Elaeis Guineensis

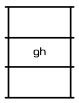
Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:
EU-Bio, RSPO, Kosher

Unsere Verpackungen



900 kg IBC



180 kg Fass

25 kg Karton

Generelle Haltbarkeit:

Karton 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

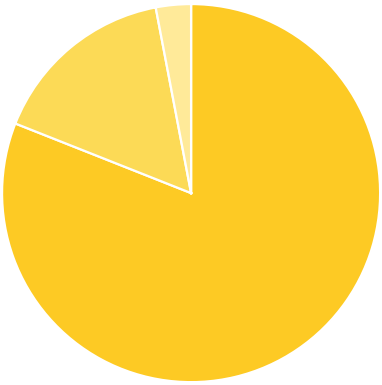
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	**(pro 100 g)**
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	81 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	16 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3 g

Zusammensetzung

C12:0 Laurinsäure	44 – 50 %
C14:0 Myristinsäure	14 – 18 %
C18:1 Ölsäure	14 – 19 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Gustav Heess

Bio Palmkernöl raffiniert IP CU-RSPO SCC-818895

Unser Bio Palmkernöl raffiniert IP CU-RSPO SCC-818895 wird aus den Kernen der Ölpalme (*Elaeis guineensis*) hergestellt. Feste Erntezeiten gibt es nicht, da die Pflanze das ganze Jahr über Früchte bildet. Nach der Trocknung werden die Kerne gemahlen und gepresst, um das gelbliche Öl zu gewinnen. Eine spezielle mehrfache Filtration sorgt dafür, dass das Öl besonders rein ist, was es zu einem beliebten Bestandteil in der Kosmetik- und Lebensmittelindustrie macht. Das "IP" (Identity Preserved)-Label garantiert dabei die durchgängige Rückverfolgbarkeit. Zudem ist unser Produkt RSPO-zertifiziert, was bestätigt, dass es nach den Richtlinien der "Roundtable on Sustainable Palm Oil" für nachhaltige Anbaumethoden produziert wird. Die Kombination aus RSPO-Zertifikat und Bio-Siegel verdeutlicht unser Bestreben, in der Palmölproduktion sowohl ökologisch als auch sozial verantwortlich zu handeln.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com

Verwendung

Kosmetik

- Einsatz in feuchtigkeitsspendenden Hautpflegeprodukten wie Cremes und Lotionen
- Beliebte Zutat in reichhaltigen Gesichtscremes und Körperbutter
- Ideal für die Produktion von Body Melts aufgrund des erfrischenden Kühleffekts

Lebensmittel

- Anwendung in Süßigkeiten für eine glatte Konsistenz, besseres Schmelzverhalten und ein angenehmen Kühlungseffekt
- Einsatz als Backfett für eine verbesserte Textur in Gebäck und Kuchen
- Verwendung als Überzugsmittel für konservierte Früchte, um Frische zu bewahren

gustavheess
group of companies since 1897

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

Tel: +49 7152 2007 0
Fax: +49 7152 2007 100
marketing@heessoils.com
www.heessoils.com