

Reiskeimöl

Wertvolles Öl aus Asien



Hoher Anteil an Ölsäure C18:1 und hohe oxidative Stabilität durch natürliches Gamma-Oryzanol. Enthält natürliches Vitamin E.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Reiskeimöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
222030	Reiskeimöl raffiniert	Ja	Ja	Ja

Neben der Kosmetik, Lebensmittel und Pharmaindustrie findet Reiskeimöl in der Seifen- und Kerzenherstellung Anwendung.



Reiskeimöl

Wertvolles Öl aus Asien



Reispflanze & Reiskorn

Reiskeimöl (Reisöl) wird aus der fett-, protein- und vitaminreichen Reiskleie gewonnen, welche man durch das Schälen des Reiskorns der Reispflanze erhält.

Reis gehört zur Familie der Süßgräser und lässt sich über 7.000 Jahre zurückverfolgen. Eine Reispflanze erreicht eine Höhe zwischen 50 und 160 cm und bildet bis zu 30 Halme aus. Jeder Halm trägt eine überhängende Reis-Rispe, an welcher bis zu 100 Blütenstände mit bis zu 300 Blüten sitzen. Aus letzteren reift die Frucht, also das Reiskorn, nach circa 5 Wochen heran. Wie alle Getreidesorten besteht das Reiskorn auch aus Keimling, Mehlkörper und dem Silberhäutchen, welches aus Aleuronschicht, Samenschale und der Fruchtwand besteht.

Um den Reis länger haltbar zu machen, wird dieser geschält, die gewonnenen Körner geschliffen und poliert. Das daraus entstandene Beiprodukt stellt die Reiskleie dar. Der Großteil der Vitamine und Nährstoffe, welcher sich in der braunen Schale des Naturreises verbirgt, ist weiterhin in der Kleie enthalten und geht weitestgehend mit in das Öl über. Wichtig dabei ist nur, dass die gewonnene Reiskleie so schnell wie möglich zu Öl weiterverarbeitet wird, ohne dass diese im tropischen Klima verdirbt.

Die Reispflanze (*Oryza Sativa*) wächst in sämtlichen Gebieten; von Überschwemmungs- und Sumpfgebieten bis auf normalem Boden mit anderen Kulturpflanzen. Das optimale Klima stellen heiße subtropische Temperatur mit einer hohen Luftfeuchtigkeit dar.



Reiskeimöl

Wertvolles Öl aus Asien

Anbau & Ertrag

Heute wird Reis größtenteils in Asien angebaut. Entsprechend liegen die größten Anbaubereiche in China, Indien, Indonesien, Bangladesch, Vietnam und Thailand. 90 % der Weltproduktion werden in Ostasien gewonnen. Wichtige Anbaubereiche sind auch in den USA und Afrika zu finden. In Europa wird Reis in Italien, Spanien und Portugal angebaut. Reisanbau ist zwischen dem 45. Grad Nord und dem 40. Grad Süd möglich, setzt aber eine Temperatur von 25-30°C, reiche Niederschläge (Nassreis) oder Bewässerung (Bewässerungsreis) und humusreiche, lehmige, schwere Böden voraus.

2018 lag die weltweite Reisernte bei rund 782 Mio. Tonnen Reis.

Hintergrund / Geschichte

Die ursprüngliche Heimat des Reises lässt sich nicht mehr ermitteln, sie wird aufgrund von Wildformen in Asien, Afrika oder Amerika vermutet. Der Ursprung des Reisanbaus liegt hingegen in Südostasien. Dort erfolgte der Anbau wohl schon vor 7.000 Jahren, belegt sind auf 3000 v. Chr. datierte Kulturen (Indien, China). Von Indien und China dehnte sich der Reisanbau über Japan, Indonesien bis nach Persien aus. Ins Mittelmeergebiet gelangte Reis um 800 v. Chr., in Virginia (USA) wurde er 1647, in Brasilien um 1750 eingeführt.



Reiskeimöl

raffiniert



Artikelnummer:
222030

INCI Bezeichnung:
Oryza Sativa Bran Oil

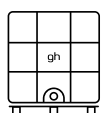
CAS Nummer:
68553-81-1

Botanischer Name:
Oryza sativa

Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

Zertifizierungen:
NATRUE, Kosher

Unsere Verpackungen



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate; IBC 6 Monate



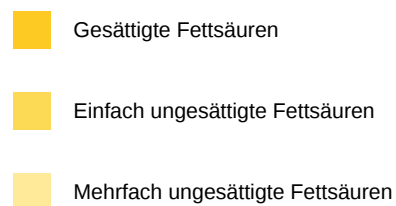
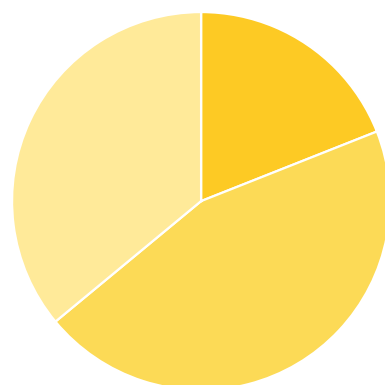
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	19 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	45 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	36 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	14 – 23 %
C18:1 Ölsäure	38 – 48 %
C18:2 Linolsäure	21 – 42 %

Verhältnis Fettsäuren



Gustav Heess

Reiskeimöl raffiniert

In Reismühlen werden die frisch geernteten Reiskörner der Reissaat (*Oryza sativa* L.) direkt vor Ort verarbeitet. Dabei wird die nährstoffreiche äußere Schicht, auch Reiskleie genannt, vom inneren Kern des Reiskorns getrennt. Unter Zuführung von Hitze und Dampf wird das Öl aus der Reiskleie extrahiert. Das dabei gewonnene Öl wird in einem Raffinationsprozess veredelt und mithilfe mehrfacher Filtervorgänge von natürlichen Rückständen befreit. In Deutschland unterziehen wir unserem raffinierten Reiskeimöl abschließende Laboranalysen, um sicherzustellen, dass es unseren strengen Qualitäts- und Reinheitsstandards entspricht.

Wir gewährleisten eine zuverlässige Lieferfähigkeit, indem wir unsere Lieferketten breit aufstellen, mit unterschiedlichen Saatgutquellen sowie geografisch verteilten Standorten für unsere Ölmühlen und Raffinerien. So sind wir auch bei lokalen Herausforderungen wie extremen Wetterbedingungen gut gerüstet.



Verwendung

- Wird zur Herstellung von Seifen verwendet
- Häufiger Bestandteil in Sonnencremes, da es schnell in die Haut einzieht und antioxidative sowie UVA- und UVB-absorbierende Wirkungen hat
- Verwendung in Hautpflegeprodukten für sensible und spröde Haut

Kosmetik

- Beliebtetes Speiseöl für kalte und warme Küche
- Zutat in Salatdressings und Marinaden
- Basis für Margarine und Backfette

Lebensmittel

- Aufgrund seiner entzündungshemmenden und juckreizstillenden Wirkung wird es oft bei Hautproblemen wie zum Beispiel Neurodermitis eingesetzt

Pharmazie

