Weizenkeimöl

Gesund dank Antioxidantien und Vitaminen

Weizenkeimöl ist das Öl mit dem höchsten Vitamin E Gehalt. Dadurch ist Weizenkeimöl reichhaltiger als andere Speiseöle.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Weizenkeimöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
316031	Weizenkeimöl raffiniert extrahiert Ph. Eur.	Ja		Ja
316030	Weizenkeimöl raffiniert extrahiert Food Ph. Eur.	Ja	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

Weizenpflanze & Weizenkorn

Weizen gehört innerhalb der Familie der Süßgräser (Poaceae) zur Gattung der Triticeae. Die einjährige Pflanze bildet zwei bis drei dunkelgrüne Halme mit einer Höhe bis zu einem Meter. Am Ende eines jeden Halms befindet sich eine Ähre mit Ährchen und Blüten. Die Ähren sind im Vergleich zu anderen Süßgräsern rundlich und die Blattröhrchen sind bewimpert. Die Körner entwickeln sich nach der Selbstbefruchtung. Pro Ähre werden circa 25 bis 40 Körner gebildet. Die Tausendkornmasse liegt bei 40-65 Gramm.

Weizen ist vor allem durch die Verarbeitung zu Brot und Brötchen bekannt. Das wertvolle Weizenkeimöl (Tritium Vulgare L.) entsteht aus dem so genannten Herzstück des Weizenkorns, dem Weizenkeim. Dieser macht lediglich 2-3% des Gewichts des Weizenkorns aus. Das Korn besteht aus dem Mehlkörper, wessen Anteil 90% des Gesamtgewichts beträgt, der Frucht- und Samenschale (Kleie) sowie dem Keimling. Ohne den fruchtbaren Keimling kann kein neuer Weizen heranwachsen. Weizenkeimöl ist eigentlich ein Nebenprodukt, das im Zuge der Mehlproduktion hergestellt wird. Um die Haltbarkeit von Mehl zu verlängern, werden Weizenkeim und Mehlkörper in einem aufwändigen Verfahren voneinander getrennt. Der Ölgehalt der Weizenkeime liegt zwischen 7 und 12 %. Damit die Keime ihr Öl absondern, werden sie der Ölpresse zugeführt. Dabei wird das Weizenkeimöl entweder gepresst (kalt, warm) oder durch Extraktion gewonnen.

Beim Anbau von Weizen unterscheidet man zwischen dem Winterweizen und dem Sommerweizen. In Deutschland wird zu 90 % Winterweizen angebaut. Dieser verträgt Frost bis -22°C und wird im Herbst ausgesät. Der anspruchsvolle Weizen verlangt schwere, nährstoffreiche Böden (Lehm-, oder Schwarzerde) mit hoher Wasserkapazität.

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

Die größten Weizenproduzenten stellen China, Indien und Russland dar. Weitere typische Anbauländer sind die USA, Kanada, Frankreich, Türkei und Deutschland, aber auch Großbritannien und Argentinien.

Die Erntezeit liegt im Hochsommer des Jahres nachdem ausgesät wurde.

Die weltweite Jahresproduktion von Weizen lag im Jahr 2018 bei 735,18 Millionen Tonnen.

Hintergrund / Geschichte

Weizen ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt und wurde bereits vor 8.000 bis 10.000 Jahren gesammelt und angebaut. Der heutige Weizen ging aus der Kreuzung von mehreren Getreide- und Wildgrasarten hervor. Die ältesten Weizenfunde stammen aus der Zeit zwischen 7.800 und 5.200 v. Chr. Damit ist Weizen nach der Gerste die zweitälteste Getreideart.

Die ursprüngliche Herkunft von Weizen liegt vermutlich im Norden der arabischen Halbinsel, im Iran, Syrien, Irak und Saudi-Arabien. In der Jungsteinzeit kam Weizen in den Mittelmeerraum, wurde von den Römern in der Antike angebaut und erreichte im 11. Jahrhundert Mitteleuropa.

Heutzutage ist Weizen in vielen Ländern ein Grundnahrungsmittel und gehört nach Mais zu dem am zweithäufigsten angebauten Getreide weltweit.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

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

Weizenkeimöl

raffiniert extrahiert Ph. Eur.

Artikelnummer:
316031

INCI Bezeichnung:
Triticum Vulgare Germ Oil / Triticum Aestivum Germ Oil

CAS Nummer:
68917-73-7 / 8006-95-9 / 84012-44-2

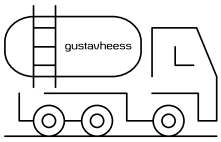
Botanischer Name:
Triticum vulgare

Verwendung:
Kosmetik, Pharmazie

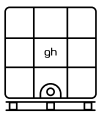
Zertifizierungen:
Kosher, NATRUE

Herkunft:
Der Anbau unseres GMO freien Weizen erfolgt in China und wird in Europa raffiniert.

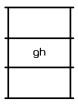
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass

27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

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

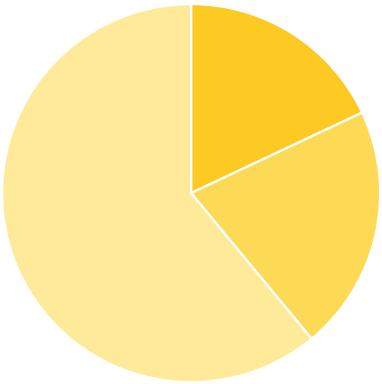
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	**(pro 100 g)**
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	18 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	21 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	61 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	14 – 19 %
C18:1 Ölsäure	12 – 23 %
C18:2 Linolsäure	52 – 59 %

Verhältnis Fettsäuren



Gesättigte Fettsäuren

Einfach ungesättigte Fettsäuren

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

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

Herstellung & Beschreibung

Weizenkeimöl wird aus den Keimlingen der Samen von Triticum aestivum L. durch Extraktion und anschließende Raffination gewonnen. Das Öl wird unter Verwendung von Methoden und Materialien hergestellt, die sicherstellen, dass der Brassicasterol-Gehalt in der Sterolfraktion des Öls maximal 0,3% beträgt.

Klare, hellgelbe Flüssigkeit; praktisch unlöslich in Wasser und Ethanol 96%, mischbar mit Petrolether (Destillationsbereich 40° - 60°C).

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

Weizenkeimöl raffiniert extrahiert Ph. Eur.

Die Herstellung unseres Weizenkeimöls beginnt mit der Reifung des Weizens bis zu einem optimalen Feuchtigkeitsgehalt. Dann wird der Weizen mit Mähdreschern geerntet und die Weizenkörner werden verarbeitet, um die Keime zu isolieren. Das aus den Weizenkeimen extrahierte Öl wird im Anschluss raffiniert und mehrfach gefiltert, bevor es einer abschließenden Qualitätskontrolle unterzogen wird. Die Qualitätskontrollen erfolgen sowohl in unserem eigenen, nach DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditierten Labor als auch durch zusätzliche externe Analysen.

Um konstant eine hohe Qualität und eine hohe Liefersicherheit zu garantieren, benötigt es eine langfristige Zusammenarbeit. Unsere Lieferkette besteht seit vielen Jahren und gibt unseren Produzenten Planungssicherheit, damit diese sich voll auf die Qualität konzentrieren können. Unser raffiniertes Weizenkeimöl wird immer nach der neusten Version der European Pharmacopoeia (Ph. Eur.) spezifiziert.

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

- Weizenkeimöl ist hautstraffend und sehr feuchtigkeitsspendend verbessert die Elastizität der Haut Ist ein wichtiger Bestandteil in der Hautpflege
- Wird gerne in Anti-Aging-Formulierungen eingesetzt
- Für die Fertigung von Hautölen, Pulvern, Seifen, Gesichtsmasken sowie als Komponente in Haarpflegeerzeugnissen
- Hat keine rückfettenden Eigenschaften
- Als Bestandteil von Massageölen
- Wird bei Dehnungs- und Schwangerschaftsstreifen oder Narbenbehandlungen eingesetzt

Pharmazie

- Zur Unterstützung des Immunsystems
- Zum Anregen des Stoffwechselvorgängen
- Kommt in Wundsalben zum Einsatz
- Wegen seines natürlichen Wirkstoffgehaltes (Vitamin E) wird Weizenkeimöl als Füllung von Weichgelatinekapseln verwendet

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

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

Nachhaltigkeit & Verantwortung

Weizen wird weltweit angebaut. Dabei setzt sich der gentechnisch veränderte Weizen immer weiter durch und auch in Deutschland gab es bereits Freilandversuche mit gentechnisch veränderten Weizen. Wir verzichten auf gentechnisch manipulierte Sorten und arbeiten daher seit vielen Jahren mit Landwirten aus China zusammen. Diese setzen auf GMO freie Weizensorten und liefern die Grundlage für unser Weizenkeimöl raffiniert extrahiert Ph. Eur., welches wir selbst in Europa raffinieren.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

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

Weizenkeimöl

raffiniert extrahiert Food Ph. Eur.

Artikelnummer:
316030

INCI Bezeichnung:
Triticum Vulgare Germ Oil / Triticum Aestivum Germ Oil

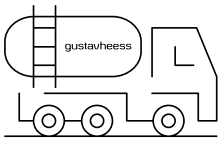
CAS Nummer:
68917-73-7 / 8006-95-9 / 84012-44-2

Botanischer Name:
Triticum vulgare

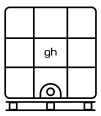
Verwendung:
Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

Herkunft:
Der Anbau unseres GMO freien Weizen erfolgt in China und wird in Europa raffiniert.

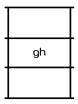
Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass

27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

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

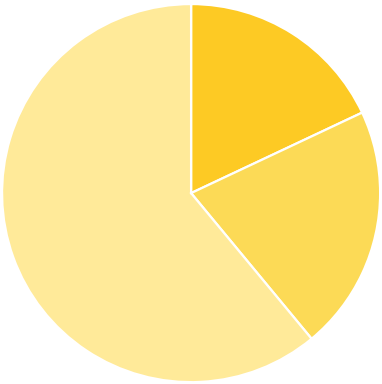
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	**(pro 100 g)**
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	18 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	21 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	61 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	14 – 19 %
C18:1 Ölsäure	12 – 23 %
C18:2 Linolsäure	52 – 59 %

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

Herstellung & Beschreibung

Weizenkeimöl wird aus den Keimlingen der Samen von Triticum aestivum L. durch Extraktion und anschließende Raffination gewonnen. Das Öl wird unter Verwendung von Methoden und Materialien hergestellt, die sicherstellen, dass der Brassicasterol-Gehalt in der Sterolfraktion des Öls maximal 0,3% beträgt.

Klare, hellgelbe Flüssigkeit; praktisch unlöslich in Wasser und Ethanol 96%, mischbar mit Petrolether (Destillationsbereich 40° - 60°C).

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

Weizenkeimöl raffiniert extrahiert Food Ph. Eur.

Der Produktionsprozess unseres Weizenkeimöls beginnt mit dem Reifen des Weizens, bis dieser den optimalen Feuchtigkeitsgrad erreicht hat. Im Anschluss an die Weizenernte werden die Körner aufbereitet, um die wertvollen Keime von ihnen zu trennen. Das daraus gewonnene Öl wird anschließend raffiniert und mehrfach gefiltert, bevor es einer umfassenden Qualitätskontrolle unterzogen wird. Diese Kontrollen werden sowohl in unserem eigenen Labor, das nach DIN EN ISO/IEC 17025 zertifiziert ist, als auch durch externe Analysen durchgeführt.

Um eine konstant hohe Qualität und zuverlässige Lieferungen zu gewährleisten, setzen wir auf eine langfristige Partnerschaft mit unseren Zulieferern. Unsere seit vielen Jahren bestehende Lieferkette ermöglicht es unseren Produzenten, sich auf die Qualitätssicherung zu konzentrieren. Unser raffiniertes Weizenkeimöl wird stets gemäß den aktuellen Richtlinien der Europäischen Pharmakopöe (Ph. Eur.) hergestellt und ist aufgrund seiner hohen Reinheit und Qualität besonders im Pharmazie- und Lebensmittelbereich sehr gefragt.

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

- Weizenkeimöl ist hautstraffend und sehr feuchtigkeitsspendend verbessert die Elastizität der Haut Ist ein wichtiger Bestandteil in der Hautpflege
- Wird gerne in Anti-Aging-Formulierungen eingesetzt
- Für die Fertigung von Hautölen, Pulvern, Seifen, Gesichtsmasken sowie als Komponente in Haarpflegeerzeugnissen
- Hat keine rückfettenden Eigenschaften
- Als Bestandteil von Massageölen
- Wird bei Dehnungs- und Schwangerschaftsstreifen oder Narbenbehandlungen eingesetzt

Lebensmittel

- Eignet sich als Speiseöl für Salate und andere kalte Speisen
- Wird als Nahrungsergänzungsmittel eingesetzt
- Verwendung als Diätöl

Pharmazie

- Zur Unterstützung des Immunsystems
- Zum Anregen des Stoffwechselvorgängen
- Kommt in Wundsalben zum Einsatz
- Wegen seines natürlichen Wirkstoffgehaltes (Vitamin E) wird Weizenkeimöl als Füllung von Weichgelatinekapseln verwendet

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

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

Nachhaltigkeit & Verantwortung

Weizen wird weltweit angebaut. Dabei setzt sich der gentechnisch veränderte Weizen immer weiter durch und auch in Deutschland gab es bereits Freilandversuche mit gentechnisch veränderten Weizen. Wir verzichten auf gentechnisch manipulierte Sorten und arbeiten daher seit vielen Jahren mit Landwirten aus China zusammen. Diese setzen auf GMO freie Weizensorten und liefern die Grundlage für unser Weizenkeimöl raffiniert extrahiert Food Ph. Eur., welches wir selbst in Europa raffinieren.

Gustav Heess GmbH
Mollenbachstraße 29
71229 Leonberg
Deutschland

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