

Sojaöl

Das vielfältige Öl aus der Wunderbohne



Sojaöl ist ein Öl, welches wertvolle ungesättigte Fettsäuren, Sojalecithin und auch die essentielle Alpha-Linolensäure enthält.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Sojaöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
300031	Sojaöl aus GVO hergestellt raffiniert Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja
300060	Sojaöl raffiniert IP Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja
300040	Sojaöl hydriert Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja
300122	Bio Sojaöl raffiniert	Ja	Ja	Ja
300120	Bio Sojaöl kaltgepresst	Ja	Ja	

Wegen der erstaunlich vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten, auch in der modernen Lebensmitteltechnologie, wird Soja oft als "die Wunderbohne" bezeichnet. Neben der Hauptverwendung von Sojaöl in Lebensmitteln, der Pharmaindustrie und der Kosmetik, wird das Öl auch in der technischen Industrie zur Seifenherstellung und als Standöl für Lacke, Ölfarben, Linoleum, Druckfarben und Alkydharzen verwendet.



Sojaöl

Das vielfältige Öl aus der Wunderbohne



Sojapflanze & Sojabohne

Aus der Sojabohne wird als Kuppelprodukt das Sojaöl (auch Sojabohnenöl, Oleum sojae) gewonnen. Die Sojabohne gehört in der Familie der Hülsenfrüchtler (Leguminosae oder Fabaceae) zu der Unterfamilie Schmetterlingsblütler (Faboideae). Aufgrund ihres hohen Gehalts an Proteinen zählt die Sojapflanze außerdem zu den Eiweißpflanzen. Die Sojabohne ist eine einjährige krautige Pflanze mit bräunlicher Behaarung. Es gibt verschiedene Sorten der Sojabohne. Hochwüchsige Sorten können eine Höhe von bis zu 2 Meter erreichen. Am häufigsten sind jedoch aufrecht wachsende Sorten mit einer Wuchshöhe von 20 bis 80 Zentimeter. Die grünen, dünnen Stängel sind fein und dicht behaart. Sojabohnen haben ausgeprägte Pfahlwurzeln von bis zu 1,5 Meter Länge. Die Sojapflanze lebt in Symbiose mit stickstoffsammelnden Knöllchenbakterien, welche an den Wurzeln der Pflanze haften. Dies ist typisch für die Familie der Schmetterlingsblütler. Die Bezeichnung „Knöllchenbakterien“ stammt daher, dass die Bakterien an den Wurzeln kleine Knöllchen bilden. Diese sind in der Lage, Luftstickstoff zu binden und für die Pflanze nutzbar zu machen, indem sie ihn in hochwertiges Protein umwandeln. Durch diese günstige Eigenschaft kann auf eine künstliche Stickstoffdüngung der Sojafelder verzichtet werden.

Die grünen Blätter sind drei- bis fünfzählig mit eiförmigen Blättchen. Diese sind auch am Rand sowie an der Unterseite behaart. Noch während die Sojabohnen reifen, wirft die Pflanze die Laubblätter ab. Die Blüten der Sojapflanze sind kurz gestielt, weiß oder violett, bestäuben sich selbst und sind circa 3 bis 4 Wochen zu sehen. Von der Aussaat bis zur Ernte dauert es etwa fünf Monate. Als Früchte bildet die Pflanze 3 - 5 cm lange, braungelb behaarte Hülsen mit

meist 2 - 3 innenliegenden Bohnen aus. Je nach Sorte sind diese weiß, gelb, grün, braun oder violett bis schwarz. Die unterschiedlichen Sorten werden anhand ihrer Reifegrade, Größen, Typen, Farben, Ölgehalte und Verwendungszwecke unterschieden. Gelbe Samenkerne werden in der Ölproduktion verwendet. Noch unreife, grüne oder gelbe Samenkerne werden als Gemüse verzehrt. Braune und schwarze Samenkerne finden oftmals Verwendung als Tierfutter. Sojabohnenfelder sind bei der Ernte braun und kahl, denn gegen Ende der Vegetationszeit verwelken die Blätter der Pflanze und fallen ab, noch bevor die Bohnen reif sind. Die in den Hülsen enthaltenen Samen haben einen Eiweißgehalt zwischen 35 % und 50 % und sind damit die proteinreichsten Körnerfrüchte. Der Ölgehalt der Bohnen schwankt zwischen 15 und 21 %.

Die Sojabohne (*Glycine max*) ist eine subtropische Pflanze, die mittlerweile aber auch in tropischen Klimazonen und Regionen mit gemäßigtem Klima kultiviert wird. Daher gedeiht die Pflanze am besten unter hohen Temperaturen und, vor Allem am Anfang, mit reichlich Wasser.



Sojaöl

Das vielfältige Öl aus der Wunderbohne

Anbau & Ertrag

Soja ist in tropischen Ländern eine der am weitest verbreiteten Nutzpflanzen. Dennoch sind Nord- und Südamerika führend sowohl in der Produktion als auch im Export von Sojabohnen. Die nächstwichtigsten Sojabohnenerzeuger und ebenfalls Exportländer sind Brasilien und Argentinien. Der herausragendste Importeur von Sojabohnen bzw. direkt Sojaschrot ist die EU. Dabei geht es vorwiegend um die Deckung des Futtermittelbedarfs. In Europa werden ca. 3,0 % der globalen Erntemenge produziert.

Die Tausendkornmasse reicht von 50 – 450 Gramm. Die Sojabohnen können durch Mähdescher vollautomatisch geerntet werden. Die Erntezeit liegt auf der Nordhalbkugel im September/Oktober, auf der Südhalbkugel im Februar/März. Soja ist die wirtschaftlich bedeutendste Samenölpflanze weltweit – auch in Bezug auf die Anbaufläche. Sojaöl stellt in der Weltölproduktion mit einem Anteil von über 30 % weltweit nach Palmöl und vor Rapsöl das am meisten produzierte Pflanzenöl dar.

Die weltweite Jahresproduktion von Soja lag im Jahr 2018 bei circa 348.712.300 Tonnen.

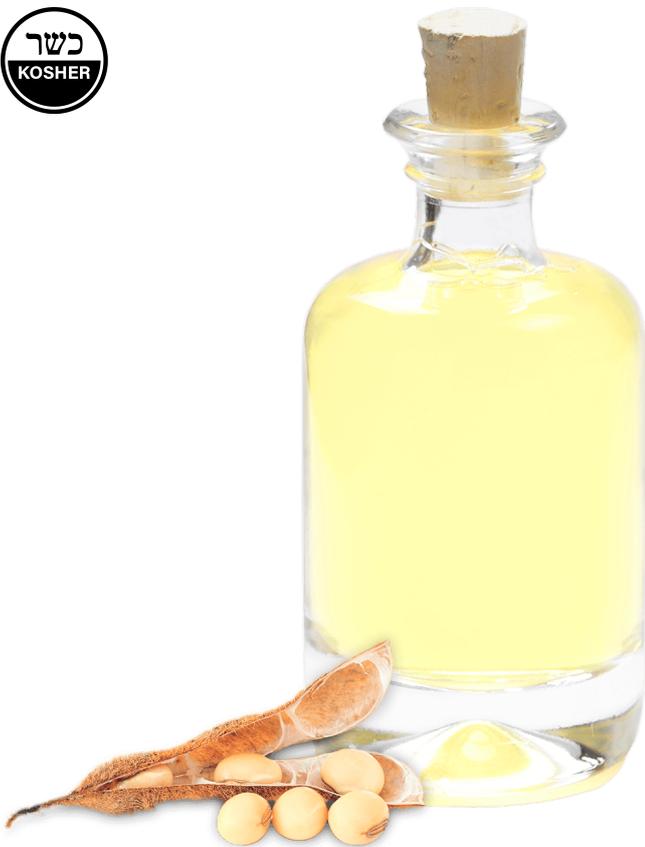
Hintergrund / Geschichte

Die ursprüngliche Sojabohne stammt von der Wildform *Glycine soja* ab und stammt aus Asien. Die ältesten Belege für eine Nutzung nicht-domestizierter Soja-Samen durch den Menschen stammen aus Nordchina (7.000 v. Chr.) und Japan (5.000 v. Chr.). In medizinischen Texten aus China wurde Soja vor etwa 6.000 Jahren erstmals erwähnt. Im Jahr 2.853 v. Chr. hat der Herrscher Sheng-Nung von China die Sojabohne zu einer von fünf geheiligten Getreiden (daneben auch Hirse, Weizen, Bohnen und Reis) ausgerufen. Zwischen dem 1. Jahrhundert und dem Jahr 1.100 wurde Soja auch in benachbarte Länder wie Burma, Japan, Indien, Indonesien, Malaysia, Nepal, Thailand, die Philippinen und Vietnam exportiert. Für die Menschen in China, Japan, Korea, Indonesien und den Philippinen ist Soja seit mehreren Jahrhunderten neben Fleisch, Milch, Brot und Öl eines der bedeutendsten Nahrungsmittel. Das erklärt auch, warum Soja oftmals als "Gold aus dem Boden" bezeichnet wird. Alternativ wurde die Sojabohne auch „Goldene Bohne“ und auch „Wunderfrucht“ genannt. Engelbert Kaempfer entdeckte die Sojabohne für Europa, er beschrieb sie nach seiner Japan-Reise 1691/92 erstmals. Aus dem Jahre 1737 gibt es erste Belege, dass die Sojabohne in Holland in botanischen Gärten gezogen wurde, 1739 auch in Frankreich. In Europa erlangte der Anbau jedoch nie eine Bedeutung. Samuel Bowen brachte die Sojabohne 1765 erstmals in die USA. Bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts blieb Soja außerhalb der asiatischen Heimat nahezu unbekannt. Erst nach dem II. Weltkrieg wurde die Pflanze in Nord- und Südamerika verbreitet.



Sojaöl

aus GVO hergestellt raffiniert Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

300031

INCI Bezeichnung:

Glycine Soja Oil

CAS Nummer:

8001-22-7

Botanischer Name:

Glycine max

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

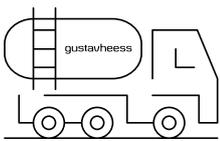
Zertifizierungen:

Kosher

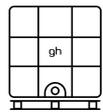
Herkunft:

Die Sojabohnen unseres Sojaöls werden weltweit beschafft.

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



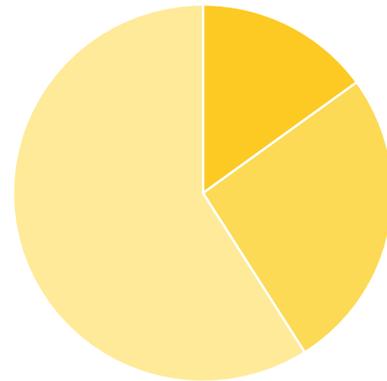
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	15 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	26 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	59 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	9 – 13 %
C18:1 Ölsäure	17 – 30 %
C18:2 Linolsäure	48 – 58 %
C18:3 Linolensäure	5 – 11 %

Verhältnis Fettsäuren

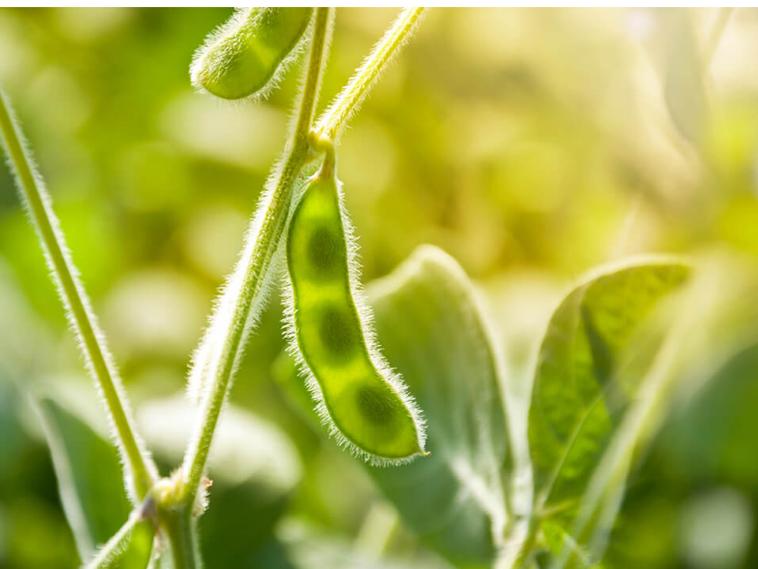


- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Sojaöl

aus GVO hergestellt raffiniert Ph. Eur.



Herstellung & Beschreibung

Sojaöl wird aus den genetisch veränderten Sojabohnen (Samen der Leguminose *Glycine max. L.*) durch Pressen oder durch Extraktion gewonnen und anschließend der Raffination zugeführt. Das Öl wird unter Verwendung von Methoden und Materialien hergestellt, die sicherstellen, dass der Brassicasterol-Gehalt in der Sterolfraction des Öls maximal 0,3% beträgt.

Klare, blassgelbe Flüssigkeit; praktisch unlöslich in Ethanol 96%, mischbar mit Petrolether (Destillationsbereich 50 - 70 °C).



Sojaöl

aus GVO hergestellt raffiniert Ph. Eur.

Gustav Heess

Sojaöl aus GVO hergestellt raffiniert Ph. Eur.

Die Sojabohnen werden nach der Ernte getrocknet, gereinigt, geschält, zerkleinert und mit Wärme behandelt. Im nächsten Schritt wird das Öl mittels Pressung, in der Regel jedoch mittels (Lösungsmittel) Extraktion aus den Bohnen entnommen. Im nächsten Schritt wird unser Sojaöl schonend raffiniert.

Im Gegensatz zu marktüblichem Sojaöl hat unser Sojaöl einen höheren Qualitätsstandard. Unser Sojaöl wird immer nach der neusten Version der European Pharmacopoeia (Ph. Eur.) spezifiziert. Daher überwachen wir unser Sojaöl aus GVO hergestellt raffiniert 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.

Dadurch können wir sowohl GVO (Gentechnisch veränderte Organismen) als auch Soja IP (Identity preservation) Öl anbieten.



Sojaöl

aus GVO hergestellt raffiniert Ph. Eur.

Verwendung

- Der hohe Anteil an Alpha-Linolensäure hilft bei der Regeneration der Haut
 - Das enthaltene Lecithin dringt tief in die Hornschicht der Haut ein
 - Gut geeignet bei spröder und rissiger Haut
 - Feuchtigkeitsspendende Eigenschaften
 - Wird in Hautcremes und Duschbädern eingesetzt
-
- Grundlage für eine weite Verbreitung in der Lebensmittelindustrie, z. B. in Margarine, Speiseöl, Salatdressing, Mayonnaise, Kartoffelchips und bei frittierten Tiefkühlware
 - Zur Herstellung von Süßwaren
 - Der Rauchpunkt von Sojaöl liegt bei 230°C und eignet sich daher optimal zum Kochen und Backen
-
- Wird bei Hauterkrankungen eingesetzt
 - Wird als Wirkstoffträger für lipidlösliche Pflanzeninhaltsstoffe und Vitamine eingesetzt
 - Einsatz als Energieträger für intravenöse Ernährung

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie



Sojaöl

aus GVO hergestellt raffiniert Ph. Eur.



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Das bei der Ölherstellung anfallende Sojaextraktionsschrot und der Sojapresskuchen wird in der Regel als Futtermittel in der Tierhaltung verwendet. Dementsprechend fällt bei der Herstellung von Sojaöl kein Abfall an, sondern das Produkt wird vollständig verwertet.

Aufgrund der enormen ökonomischen Bedeutung ist der Anbau transgener Sojas, das gegen den Einsatz von Herbiziden resistent gemacht wurde, vor allem in den USA und Argentinien inzwischen vorherrschend. Setzt man die Anbaufläche von genetisch modifiziertem Material mit der Gesamtanbaufläche der Pflanze in Relation, so nimmt Soja eine deutliche Spitzenposition unter allen Kulturpflanzen ein. Heute sind mehr als die Hälfte der Sojabohnen-Welternte GMO Sojabohnen. Allerdings kann mit keiner anderen landwirtschaftlichen Kultur ein solch hoher Flächenertrag an Eiweiß produziert werden wie mit Soja. Deswegen wird die Bedeutung der Sojabohne zur Ernährung der Menschheit auch weiterhin zunehmen. Die wachsenden Pflanzen binden Stickstoff und haben damit positive Auswirkungen auf Böden. Durch diese positive Eigenschaft der Pflanze kann auf eine künstliche Stickstoffdüngung der Sojafelder verzichtet werden.

Soja wird als Massengut gehandelt und daher ist die Unterscheidung von Soja GMO und GMO freiem Soja bereits bei der Ernte wichtig. Ernte, Transport, Verarbeitung und Lagerung müssen klar getrennt sein, um eine Vermischung zu vermeiden. Wir haben unsere Qualitätskontrollen und Lagerungen nach dem

Grundsatz der strikten Trennung organisiert, um immer eine klare und nachweisbare Trennung dieser beiden Produkte zu gewährleisten.



Sojaöl

raffiniert IP Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

300060

INCI Bezeichnung:

Glycine Soja Oil

CAS Nummer:

8001-22-7

Botanischer Name:

Glycine max

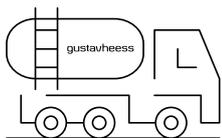
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

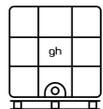
Zertifizierungen:

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



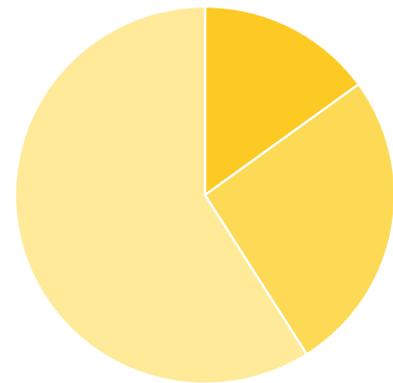
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	15 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	26 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	59 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	9 – 13 %
C18:1 Ölsäure	17 – 30 %
C18:2 Linolsäure	48 – 58 %
C18:3 Linolensäure	5 – 11 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Sojaöl

raffiniert IP Ph. Eur.

Gustav Heess

Sojaöl raffiniert IP Ph. Eur.

Die Herstellung unseres raffinierten Sojaöl IP Ph. Eur. beginnt, wenn die Pflanzen ihre volle Reife erreicht haben. Sobald die Blätter gelb werden und die Bohnenkapseln braun sind, ist die Erntezeit gekommen. Nach der Ernte werden die Sojabohnen gereinigt, sortiert und in die Ölmühle transportiert. Dort wird das Öl aus den Sojabohnen mittels mechanischer Extraktion herausgepresst und im Anschluss einem Raffinationsvorgang unterzogen. Durch wiederholte Filterungen werden natürliche Rückstände aus dem Öl entfernt, wodurch ein besonders hoher Reinheits- und Qualitätsstandard erreicht wird, der abschließend in unserem nach DIN ISO 17025 akkreditierten Labor überprüft wird.

Unser Sojaöl hebt sich durch seinen höheren Qualitätsstandard von herkömmlichen Sojaölen ab und entspricht stets der aktuellen Fassung der Europäischen Pharmakopöe (Ph. Eur.). Wir kontrollieren unser raffiniertes Sojaöl IP Ph. Eur. nach einem speziellen Prüfplan. Unsere gesamte Lieferkette, einschließlich Qualitätskontrolle und Lagerung, ist so gestaltet, dass eine vollständige Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist.

"IP" bei Sojaöl steht für "Identity Preserved" und bezieht sich auf den Umgang mit gentechnisch unverändertem Soja. Es bedeutet, dass die gesamte Lieferkette darauf ausgelegt ist, die Identität des nicht gentechnisch veränderten Sojas zu bewahren. Durch strenge Kontrollen wird sichergestellt, dass das Öl von Feldern stammt, die frei von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) sind.



Verwendung

- Der hohe Anteil an Alpha-Linolensäure hilft bei der Regeneration der Haut
 - Das enthaltene Lecithin dringt tief in die Hornschicht der Haut ein
 - Gut geeignet bei spröder und rissiger Haut
 - Feuchtigkeitsspendende Eigenschaften
 - Wird in Hautcremes und Duschbädern eingesetzt
-
- Grundlage für eine weite Verbreitung in der Lebensmittelindustrie, z. B. in Margarine, Speiseöl, Salatdressing, Mayonnaise, Kartoffelchips und bei frittierten Tiefkühlware
 - Zur Herstellung von Süßwaren
 - Der Rauchpunkt von Sojaöl liegt bei 230°C und eignet sich daher optimal zum Kochen und Backen
-
- Wird bei Hauterkrankungen eingesetzt
 - Wird als Wirkstoffträger für lipidlösliche Pflanzeninhaltsstoffe und Vitamine eingesetzt
 - Einsatz als Energieträger für intravenöse Ernährung

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie



Sojaöl

raffiniert IP Ph. Eur.



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Das bei der Ölherstellung anfallende Sojaextraktionsschrot und der Sojapresskuchen wird in der Regel als Futtermittel in der Tierhaltung verwendet. Dementsprechend fällt bei der Herstellung von Sojaöl kein Abfall an, sondern das Produkt wird vollständig verwertet.

Mit keiner anderen landwirtschaftlichen Kultur kann ein solch hoher Flächenertrag an Eiweiß produziert werden wie mit Soja. Deswegen wird die Bedeutung der Sojabohne zur Ernährung der Menschheit auch weiterhin zunehmen. Die wachsenden Pflanzen binden Stickstoff und haben damit positive Auswirkungen auf Böden. Durch diese positive Eigenschaft der Pflanze kann auf eine künstliche Stickstoffdüngung der Sojafelder verzichtet werden.



Sojaöl

hydriert Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

300040

INCI Bezeichnung:

Glycine Soja Oil

CAS Nummer:

8001-22-7

Botanischer Name:

Glycine max

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

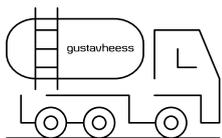
Zertifizierungen:

Kosher

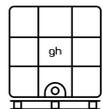
Herkunft:

Die Sojabohnen unseres Sojaöls werden weltweit beschafft.

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



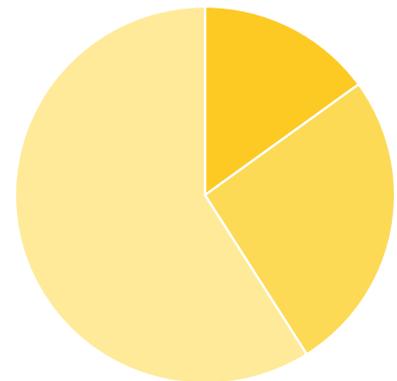
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	15 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	26 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	59 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	9 – 13 %
C18:1 Ölsäure	17 – 30 %
C18:2 Linolsäure	48 – 58 %
C18:3 Linolensäure	5 – 11 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Sojaöl

hydriert Ph. Eur.



Herstellung & Beschreibung

Sojaöl hydriert wird aus den Samen von *Glyzine max* (L.) Merr. (*G. hispida* (Moench) Maxim.) gewonnen und nachfolgend gereinigt, gebleicht, hydriert und desodoriert. Es besteht hauptsächlich aus Triglyzeriden der Palmitinsäure (Hexadecansäure) und Stearinsäure (Octadecansäure).

Weiß bis fast weiß Masse oder Pulver, schmilzt beim Erhitzen zu einer klaren, hellgelben Flüssigkeit.



Sojaöl

hydriert Ph. Eur.

Gustav Heess

Sojaöl hydriert Ph. Eur.

Die Sojabohnen werden nach der Ernte getrocknet, gereinigt, geschält, zerkleinert und mit Wärme behandelt. Im nächsten Schritt wird das Öl mittels Pressung, in der Regel jedoch mittels (Lösungsmittel) Extraktion aus den Bohnen entnommen. Im nächsten Schritt werden die Doppelbindungen der ungesättigten Fettsäuren durch Hydrierung abgesättigt, d.h. das flüssige Öl wird in ein festes Fett umgewandelt. Dies geschieht durch die Erhitzung des Öls mit Nickel als Katalysator und der Zugabe von Wasserstoff. Um den korrekten Aushärtungsgrad zu erreichen, werden prozessbegleitende Kontrollen durchgeführt, in welchen der Schmelzpunkt analysiert wird.

Unser Sojaöl hydriert wird immer nach der neusten Version der European Pharmacopoeia (Ph. Eur.) spezifiziert. Daher überwachen wir unser Sojaöl hydriert Ph. Eur. nach einem speziellen Prüfplan.



Verwendung

- Der hohe Anteil an Alpha-Linolensäure hilft bei der Regeneration der Haut
 - Das enthaltene Lecithin dringt tief in die Hornschicht der Haut ein
 - Gut geeignet bei spröder und rissiger Haut
 - Feuchtigkeitsspendende Eigenschaften
 - Wird in Hautcremes und Duschbädern eingesetzt
-
- Grundlage für eine weite Verbreitung in der Lebensmittelindustrie, z. B. in Margarine, Speiseöl, Salatdressing, Mayonnaise, Kartoffelchips und bei frittierten Tiefkühlware
 - Zur Herstellung von Süßwaren
 - Der Rauchpunkt von Sojaöl liegt bei 230°C und eignet sich daher optimal zum Kochen und Backen
-
- Wird bei Hauterkrankungen eingesetzt
 - Wird als Wirkstoffträger für lipidlösliche Pflanzeninhaltsstoffe und Vitamine eingesetzt
 - Einsatz als Energieträger für intravenöse Ernährung

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Das bei der Ölherstellung anfallende Sojaextraktionsschrot und der Sojapresskuchen wird in der Regel als Futtermittel in der Tierhaltung verwendet. Dementsprechend fällt bei der Herstellung von Sojaöl kein Abfall an, sondern das Produkt wird vollständig verwertet.

Mit keiner anderen landwirtschaftlichen Kultur kann ein solch hoher Flächenertrag an Eiweiß produziert werden wie mit Soja. Deswegen wird die Bedeutung der Sojabohne zur Ernährung der Menschheit auch weiterhin zunehmen. Die wachsenden Pflanzen binden Stickstoff und haben damit positive Auswirkungen auf Böden. Durch diese positive Eigenschaft der Pflanze kann auf eine künstliche Stickstoffdüngung der Sojafelder verzichtet werden.



Bio Sojaöl

raffiniert

**Artikelnummer:**

300122

INCI Bezeichnung:

Glycine Soja Oil

CAS Nummer:

8001-22-7

Botanischer Name:

Glycine max

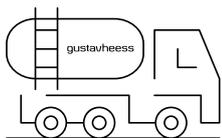
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

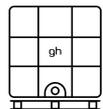
Zertifizierungen:

Kosher, EU-Bio

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



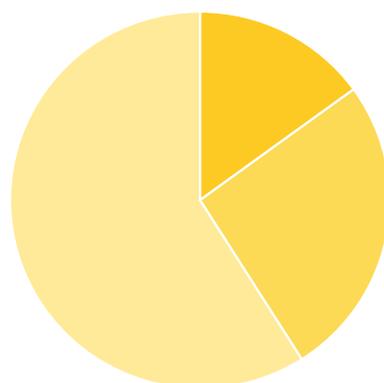
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	15 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	26 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	59 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	9 – 13 %
C18:1 Ölsäure	17 – 30 %
C18:2 Linolsäure	48 – 58 %
C18:3 Linolensäure	5 – 11 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Bio Sojaöl raffiniert

Die Produktion unseres raffinierten Bio Sojaöls startet, sobald die biologisch angebauten Sojapflanzen ausgereift sind, erkennbar an gelben Blättern und braunen Bohnenkapseln, die die Erntezeit signalisieren. Nach der Ernte erfolgt das Reinigen und Sortieren der Sojabohnen, bevor sie zur Ölmühle gebracht werden. Dort wird das Öl durch mechanische Extraktion aus den Bohnen gewonnen und anschließend raffiniert. Mehrfache Filterungen entfernen natürliche Partikel und Schwebstoffe, was zu einem hohen Reinheits- und Qualitätsstandard führt, der abschließend in unserem nach DIN ISO 17025 zertifizierten Labor geprüft und bestätigt wird.

Das bei der Ölherstellung entstehende Sojaextraktionsschrot und der Sojapresskuchen dienen meist als Tierfutter, sodass kein Abfall entsteht. Der gesamte Produktionsprozess folgt strengen Umwelt- und Sozialrichtlinien, um die Produktqualität und den Umweltschutz zu gewährleisten. Durch die nachhaltige Verwertung der Nebenprodukte wird nicht nur die Effizienz gesteigert, sondern auch die ökologische Verantwortung betont. Dieser Ansatz unterstreicht das Engagement für eine umweltfreundliche Produktion und soziale Verantwortung.



Verwendung

- Der hohe Anteil an Alpha-Linolensäure hilft bei der Regeneration der Haut
 - Das enthaltene Lecithin dringt tief in die Hornschicht der Haut ein
 - Gut geeignet bei spröder und rissiger Haut
 - Feuchtigkeitsspendende Eigenschaften
 - Wird in Hautcremes und Duschbädern eingesetzt
-
- Grundlage für eine weite Verbreitung in der Lebensmittelindustrie, z. B. in Margarine, Speiseöl, Salatdressing, Mayonnaise, Kartoffelchips und bei frittierten Tiefkühlware
 - Zur Herstellung von Süßwaren
 - Der Rauchpunkt von Sojaöl liegt bei 230°C und eignet sich daher optimal zum Kochen und Backen
-
- Wird bei Hauterkrankungen eingesetzt
 - Wird als Wirkstoffträger für lipidlösliche Pflanzeninhaltsstoffe und Vitamine eingesetzt
 - Einsatz als Energieträger für intravenöse Ernährung

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Das bei der Ölherstellung anfallende Sojaextraktionsschrot und der Sojapresskuchen wird in der Regel als Futtermittel in der Tierhaltung verwendet. Dementsprechend fällt bei der Herstellung von Sojaöl kein Abfall an, sondern das Produkt wird vollständig verwertet.

Mit keiner anderen landwirtschaftlichen Kultur kann ein solch hoher Flächenertrag an Eiweiß produziert werden wie mit Soja. Deswegen wird die Bedeutung der Sojabohne zur Ernährung der Menschheit auch weiterhin zunehmen. Die wachsenden Pflanzen binden Stickstoff und haben damit positive Auswirkungen auf Böden. Durch diese positive Eigenschaft der Pflanze kann auf eine künstliche Stickstoffdüngung der Sojafelder verzichtet werden.



Bio Sojaöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

300120

INCI Bezeichnung:

Glycine Soja Oil

CAS Nummer:

8001-22-7

Botanischer Name:

Glycine max

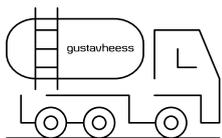
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

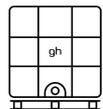
Zertifizierungen:

Kosher, EU-Bio

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



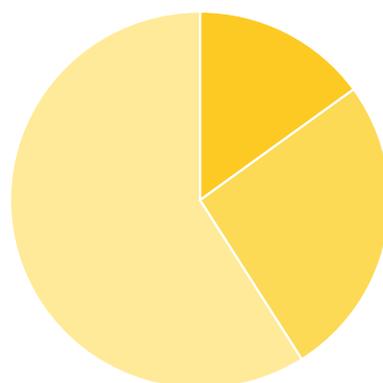
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	15 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	26 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	59 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	9 – 13 %
C18:1 Ölsäure	17 – 30 %
C18:2 Linolsäure	48 – 58 %
C18:3 Linolensäure	5 – 11 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Gustav Heess

Bio Sojaöl kaltgepresst

Die Herstellung unseres kaltgepressten Bio Sojaöls beginnt, wenn die biologisch angebauten Sojapflanzen reif sind, erkennbar an gelben Blättern und braunen Bohnenkapseln, die die Erntezeit anzeigen. Nach der Ernte werden die Sojabohnen gereinigt, sortiert und zur Ölmühle gebracht, wo sie durch mechanische Kaltpressung extrahiert werden. Mehrfache Filterungen beseitigen natürliche Partikel und Schwebstoffe, was zu einem hohen Reinheits- und Qualitätsstandard führt, der abschließend in unserem nach DIN ISO 17025 zertifizierten Labor geprüft wird.

Das bei der Ölproduktion entstehende Sojaextraktionsschrot und der Sojapresskuchen werden als Tierfutter genutzt, wodurch kein Abfall entsteht. Der gesamte Produktionsprozess folgt strengen Umwelt- und Sozialrichtlinien, um die Qualität des Produkts und den Umweltschutz sicherzustellen. Die nachhaltige Verwertung der Nebenprodukte verbessert die Effizienz und unterstreicht unser Engagement für eine umweltfreundliche und sozial verantwortliche Produktion.



Verwendung

- Der hohe Anteil an Alpha-Linolensäure hilft bei der Regeneration der Haut
 - Das enthaltene Lecithin dringt tief in die Hornschicht der Haut ein
 - Gut geeignet bei spröder und rissiger Haut
 - Feuchtigkeitsspendende Eigenschaften
 - Wird in Hautcremes und Duschbädern eingesetzt
-
- Grundlage für eine weite Verbreitung in der Lebensmittelindustrie, z. B. in Margarine, Speiseöl, Salatdressing, Mayonnaise, Kartoffelchips und bei frittierten Tiefkühlware
 - Zur Herstellung von Süßwaren
 - Der Rauchpunkt von Sojaöl liegt bei 230°C und eignet sich daher optimal zum Kochen und Backen

Kosmetik

Lebensmittel





Nachhaltigkeit & Verantwortung

Das bei der Ölherstellung anfallende Sojaextraktionsschrot und der Sojapresskuchen wird in der Regel als Futtermittel in der Tierhaltung verwendet. Dementsprechend fällt bei der Herstellung von Sojaöl kein Abfall an, sondern das Produkt wird vollständig verwertet.

Mit keiner anderen landwirtschaftlichen Kultur kann ein solch hoher Flächenertrag an Eiweiß produziert werden wie mit Soja. Deswegen wird die Bedeutung der Sojabohne zur Ernährung der Menschheit auch weiterhin zunehmen. Die wachsenden Pflanzen binden Stickstoff und haben damit positive Auswirkungen auf Böden. Durch diese positive Eigenschaft der Pflanze kann auf eine künstliche Stickstoffdüngung der Sojafelder verzichtet werden.

