

Färberdistelöl (Safloröl)

Alleskönner mit viel wertvoller Linolsäure



Safloröl besitzt den höchsten Gehalt an der essenziellen Linolsäure (C18:2) aller pflanzlichen Öle.

Je nach durchschnittlicher Zusammensetzung der Triglyceride unterscheidet man zwischen zwei Arten des Öls: eines mit höherem Anteil an veresterter Ölsäure, auch high oleic, HO oder Typ II genannt, und ein anderes, in dem veresterte Linolsäure, auch high linoleic, Lino, Typ I genannt, überwiegt. Trotz seines hohen Gehaltes an Linolsäure-Resten ist Distelöl sehr stabil.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Färberdistelöl (Safloröl) in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
310031	Färberdistelöl (Safloröl) raffiniert Typ I Ph. Eur.	Ja	Ja	Ja
310020	Färberdistelöl (Safloröl) kaltgepresst	Ja	Ja	
310120	Bio Färberdistelöl (Safloröl) kaltgepresst	Ja	Ja	

Auch als Rohstoff für Lacke und Firnisse hat Safloröl Bedeutung erlangt.



Färberdistelöl (Safloröl)

Alleskönner mit viel wertvoller Linolsäure



Färberdistel & Färberdistelsamen

Saflor, auch falscher Safran, Öl- oder Färberdistel genannt, ist eine alte Kulturpflanze aus Vorder- und Mittelasien mit hohem Nutzwert. Sie gehört zur Familie der Korbblütler (Asteraceae) und ist weltweit verbreitet.

Die einjährige, krautige Pflanze bildet bis zu drei Meter tiefgehende Pfahlwurzeln aus, erreicht eine Höhe von bis zu 130 Zentimetern und besteht aus verästelten Stängeln. Sie trägt 10-15 Zentimeter lange, stachelig gezahnte Blätter, weshalb sie auch Färberdistel genannt wird. Am Ende eines jeden Zweigs befinden sich im Juli / August die auffälligen Blüten. Die Röhrenblüten erreichen einen Durchmesser von 3-5 Zentimetern und sind leuchtend gelb bis orange. Nach Fremdbefruchtung entwickeln die Blüten drei bis sechs Millimeter lange, ölhaltige Samen, welche optisch Sonnenblumenkernen ähneln. Von August bis September können diese Samen aus den Blütenständen entnommen werden. Die Anzahl der Samen liegt, je nach Sorte zwischen 1000-2500 Stück, der Ölgehalt beträgt allerdings nur 15%. Da der Schalenanteil (45%) sehr hoch ist und zudem keinen Nutzwert darstellt, wäre Saflor zur Ölgewinnung eigentlich ungeeignet, wenn nicht ein extrem hoher Anteil an essentieller Linolsäure diesen Nachteil wieder ausgleichen würde. Wegen ihrer leuchtenden, orange-gelben Blüten ist Saflor inzwischen auch eine beliebte Gartenpflanze.

Die anspruchslose Färberdistel wächst am besten in fruchtbaren und durchlässigen Böden und bevorzugt Temperaturen von

24-32°C.

Die Lebensdauer von Saflor liegt zwischen einem und zwei Jahren.



Färberdistelöl (Safloröl)

Alleskönner mit viel wertvoller Linolsäure

Anbau & Ertrag

Heute wird Saflor hauptsächlich in Indien, Mexiko, USA, Äthiopien, Australien und Spanien angebaut. Weitere Anbauggebiete stellen Deutschland, die Türkei und Ungarn dar.

Saflor wird geerntet, wenn die Pflanze ziemlich trocken, jedoch noch nicht vertrocknet ist.

Hintergrund / Geschichte

Ursprünglich stammt Saflor aus Kleinasien und wurde in Ägypten schon 3.500 v. Chr. als „Färberpflanze“ bekannt. Der Forscher Georg Schweinfurth identifizierte Saflor 1887 als Grabbeigabe von ägyptischen Mumien. Dies zeigt ihre Bedeutung, da nur der Pharao das Recht hatte, Saflor anzupflanzen. Mit ihren Säften wurden damals Leinengewänder und Textilgewebe eingefärbt. Im Altertum wurde der rote Farbstoff zum Färben in der Tuchfärberei verwendet. Der entsprechende Farbstoff ist das sogenannte Saflorrot.

Im Mittelalter kam die Färberdistel auch nach Europa. Bis in die Neuzeit, vor allem im Elsass, wurde Saflor zum Färben verwendet, bis er durch die Entdeckung der Anilinfarben verdrängt wurde.



Färberdistelöl (Safloröl)

raffiniert Typ I Ph. Eur.

**Artikelnummer:**

310031

INCI Bezeichnung:

Carthamus Tinctorius Seed Oil

CAS Nummer:

8001-23-8

Botanischer Name:

Carthamus Tinctorius

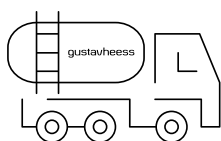
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

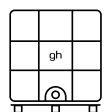
Zertifizierungen:

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



Färberdistelöl (Safloröl)

raffiniert Typ I Ph. Eur.

Nährwerte & Zusammensetzung

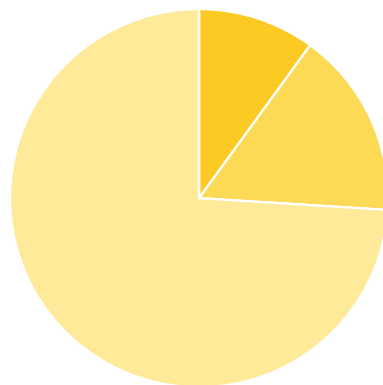
Nährwert (pro 100 g)

Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	10 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	16 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	74 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4 – 10 %
C18:1 Ölsäure	8 – 21 %
C18:2 Linolsäure	68 – 83 %

Verhältnis Fettsäuren



	Gesättigte Fettsäuren
	Einfach ungesättigte Fettsäuren
	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Färberdistelöl (Safloröl)

raffiniert Typ I Ph. Eur.

Verwendung

- Zieht schnell in die Haut ein, ohne die Poren zu verstopfen
- Fördert Hautfeuchtigkeit und stellt Lipidbalance wieder her
- Potenziell entzündungshemmende, reinigende und hautberuhigende Eigenschaften
- Beliebter Inhaltsstoff in Badezusätzen und Reinigungsotionen
- Einsatzmöglichkeit bei der Behandlung von Hautunreinheiten und Akne
- Kann als Nahrungsergänzungsmittel für Hunde eingesetzt werden, wobei die Wirkung auf das Fell variieren kann

Kosmetik

- Einsatz als Öl in Diätprodukten und für Salatdressings
- Eher geeignet für kältere Küche, da es einen niedrigeren Rauchpunkt als die ölsäurereiche High Oleic Variante hat
- Kann in der Herstellung von Diätmargarine verwendet werden
- Enthält einen hohen Anteil an Linolsäure, was es ernährungsphysiologisch wertvoll macht

Lebensmittel

- Einsatz in dermatologischen Präparaten
- Aufgrund entzündungshemmender Eigenschaften in Nahrungsergänzungsmitteln verwendbar

Pharmazie



Färberdistelöl (Safloröl)

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

310020

INCI Bezeichnung:

Carthamus Tinctorius Seed Oil

CAS Nummer:

8001-23-8

Botanischer Name:

Carthamus Tinctorius

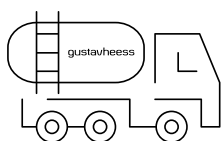
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

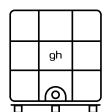
Zertifizierungen:

Kosher, NATRUE

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



Färberdistelöl (Safloröl)

kaltgepresst

Nährwerte & Zusammensetzung

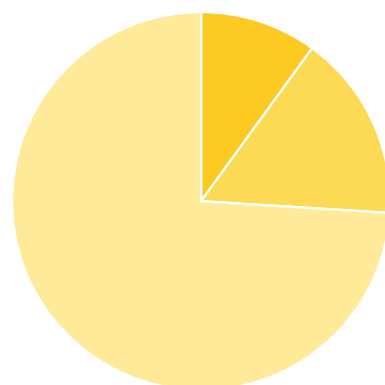
Nährwert (pro 100 g)

Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	10 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	16 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	74 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4 – 10 %
C18:1 Ölsäure	8 – 21 %
C18:2 Linolsäure	68 – 83 %

Verhältnis Fettsäuren



-  Gesättigte Fettsäuren
-  Einfach ungesättigte Fettsäuren
-  Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Färberdistelöl (Safloröl)

kaltgepresst

Verwendung

- Zieht schnell in die Haut ein, ohne Poren dabei zu verstopfen
- Fördert Hautfeuchtigkeit und stellt Lipidbalance wieder her
- Potenziell entzündungshemmende, reinigende und hautberuhigende Eigenschaften
- Beliebter Inhaltsstoff in Badezusätzen und Reinigungslotionen
- Einsatzmöglichkeit bei der Behandlung von Hautunreinheiten und Akne
- Kann als Nahrungsergänzungsmittel für Hunde eingesetzt werden, wobei die Wirkung auf das Fell variieren kann

Kosmetik

- Einsatz als Öl in Diätprodukten und für Salatdressings
- Eher geeignet für kältere Küche, da es einen niedrigeren Rauchpunkt als die ölsäurereiche High Oleic Variante hat
- Kann in der Herstellung von Diätmargarine verwendet werden
- Enthält einen hohen Anteil an Linolsäure, was es ernährungsphysiologisch wertvoll macht

Lebensmittel



Bio Färberdistelöl (Safloröl)

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

310120

INCI Bezeichnung:

Carthamus Tinctorius Seed Oil

CAS Nummer:

8001-23-8

Botanischer Name:

Carthamus Tinctorius

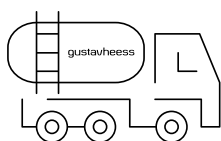
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

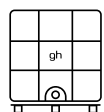
Zertifizierungen:

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



Bio Färberdistelöl (Safloröl)

kaltgepresst

Nährwerte & Zusammensetzung

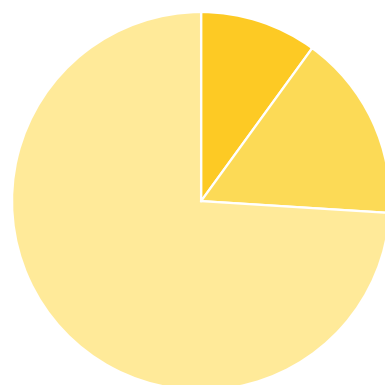
Nährwert (pro 100 g)

Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	10 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	16 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	74 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	4 – 10 %
C18:1 Ölsäure	8 – 21 %
C18:2 Linolsäure	68 – 83 %

Verhältnis Fettsäuren



-  Gesättigte Fettsäuren
-  Einfach ungesättigte Fettsäuren
-  Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Bio Färberdistelöl (Safloröl)

kaltgepresst

Verwendung

- Zieht schnell in die Haut ein, ohne Poren dabei zu verstopfen
- Fördert Hautfeuchtigkeit und stellt Lipidbalance wieder her
- Potenziell entzündungshemmende, reinigende und hautberuhigende Eigenschaften
- Beliebter Inhaltsstoff in Badezusätzen und Reinigungslotionen
- Einsatzmöglichkeit bei der Behandlung von Hautunreinheiten und Akne
- Kann als Nahrungsergänzungsmittel für Hunde eingesetzt werden, wobei die Wirkung auf das Fell variieren kann

Kosmetik

- Einsatz als Öl in Diätprodukten und für Salatdressings
- Eher geeignet für kältere Küche, da es einen niedrigeren Rauchpunkt als die ölsäurereiche High Oleic Variante hat
- Kann in der Herstellung von Diätmargarine verwendet werden
- Enthält einen hohen Anteil an Linolsäure, was es ernährungsphysiologisch wertvoll macht

Lebensmittel

