



Fakten und Zahlen



Steckbrief

Wirkstofföl, Omega 5 - Punicinsäure

Verfügbare Qualitäten

kaltgepresst
schonend raffiniert

Zertifizierung

DE-ÖKO-007
COSMOS certified
COSMOS approved
Kosher

Stammpflanze

Punica granatum L. (Punicaceae -
Granatapfelbaumgewächse), Granatapfelbaum,
Granatbaum

INCI

Punica Granatum Seed Oil

Cas-Nr.

84961-57-9

Verpackung / Gebinde

Flasche; Kanister; Fass, IBC

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure: 2-5 %
C18:1 Ölsäure: 4-10 %
C18:2 Linolsäure: 4-10 %
konjugierte Fettsäuren: 65-86 %
davon Punicinsäure: min. 60%

Haltbarkeit

Gute Haltbarkeit



Details über Granatapfelkernöl



Beschreibung

Das goldgelbe, klebrige Granatapfelkernöl ist ein sehr außergewöhnliches Pflanzenöl mit charakteristischem Duft. Granatapfelkernöl wird innerlich als Nahrungsergänzungsmittel sowie äußerlich in Kosmetika angewendet.

Granatapfelkernöl ist heute ein bedeutender Rohstoff in der Kosmetik und wird in einer Vielzahl von Pflegeserien und Pflegeprodukten eingesetzt.

Besonderheiten

Granatapfelkernöl enthält einen hohen Anteil an hochungesättigten konjugierten Fettsäuren und antioxidativen Fettbegleitstoffen. Diese Rarität ist besonders reich an der seltenen Punicinsäure, einer konjugierten Fettsäure welche nach dem Granatapfel (*Punica Granatum*) benannt ist.

Verwendung Kosmetik

In der Kosmetik wird Granatapfelkernöl als Wirkstoff in Kombination mit anderen Basisölen eingesetzt. Auch verdünnt ist Granatapfelkernöl noch sehr wirksam. Das Öl wirkt faltenreduzierend, hautstraffend und hautregenerierend.

Die pflegenden Eigenschaften unseres Granatapfelkernöls wurden in einer kosmetischen Studie durch die Dr. Hauck R[&]D GmbH im Oktober 2015 mit den Parametern Hydratation, Sebumerhöhung, Hautglättung, Erythemreduktion bestätigt. Die Ergebnisse können gerne bei uns angefordert werden.

Verwendung Nahrungsergänzung

Als Nahrungsergänzungsmittel wird Granatapfelkernöl auf Grund der Punicinsäure, einer Omega 5 Fettsäure geschätzt.

Bezug AOT

Die Firma All Organic Treasures brachte 2004 als erster deutscher Anbieter Bio Granatapfelkernöl auf den Markt. Der Kontakt zu einem Lieferanten in der Türkei, bei dem die Kerne als Nebenprodukt der Saffherstellung anfielen, ermöglichte die Beschaffung großer Mengen biologischer Granatapfelkerne. In den ersten Jahren wurden die Kerne in Deutschland vom Fruchtfleisch separiert und gereinigt. In Kooperation mit einer Ölmühle wurde in vielen Versuchen das optimale Verfahren zur Kaltpressung und Filtrierung des Öls entwickelt. Mittlerweile konnten wir nach langer Entwicklung ein schonendes Raffinierungsverfahren entwickeln um für besondere Anwendungen ein standardisiertes Produkt bieten zu können.

Die steigende Nachfrage nach diesem Spezialöl führte zu einer umfassenden Weiterentwicklung sowohl im Anbau als auch in der Produktion der Rohware.

Granatapfelkernöl ist heute ein bedeutender Rohstoff in der Kosmetik und wird in einer Vielzahl von Pflegeserien und Pflegeprodukten eingesetzt.

Projekt AOT

Im Anbaubereich wurde seit 2009 große Landflächen an einem Stausee gekauft, um dem auf fast 200ha eine große Granatapfelplantage, das „[Pomegranate-Valley](#)“ entstand. Durch die Bewässerung können

Produktinformation

Granatapfelkernöl



sehr gute Qualitäten und Quantitäten erzielt werden.

Mit speziell geschulten Agraringenieuren und fest angestellten Bauern wird die Plantage bearbeitet. Zur Ernte helfen Erntehelfer die Früchte im richtigen Reifestadium schonend zu ernten.

Nach mehreren Jahren ausschließlicher Sontrocknung konnte 2011 in Zusammenarbeit mit einer türkischen Firma eine Umlufttrocknungsanlage erstellt werden. Dies ergab eine deutliche Verbesserung der Kerne. Nach dem mechanischen Abtrennen der Kerne erfolgt eine intensive Reinigung um das Fruchtfleisch zu entfernen. Die Kerne werden durch warme Luft getrocknet und anschließend abgesiebt. Jährliche Besuche sowie intensive Kontakte mit dem Lieferanten gewährleisten, dass die Kerne die erforderliche Reinheit aufweisen und ausreichend getrocknet werden. In der langjährigen Zusammenarbeit konnten Maschinen und Abläufe optimiert werden.