

Objednací číslo: 5016

Fyzikální vlastnosti: slabě žlutá olejovitá kapalina bez vůně.

Bod tuhnutí: cca -13 °C

Relativní hustota: při 20 °C cca 0,923 g/cm³.

Základní obsahové složky: nenasycené mastné kyseliny – hlavní podíl kyselina linolová (C18:2) cca 59%, olejová (C18:1) cca 23%, palmitová (C16:0) cca 9%, linoleová (C18:3) cca 4% a arachová (C20:2) cca 1%, vitaminy A, E, lecitin.

Olej může být použit v teplé kuchyni na jakékoli úpravy, uchová si přírodní nutriční látky a přirozenou chuť. Ve studené kuchyni se dá použít do zálivek na saláty nebo pro přípravu dresinků. V teplé kuchyni je vhodný i k dušení s vodou. Bývá velmi lehce stravitelný. Obsahuje vitamíny skupiny B, vitamín E a K, draslík, železo, fosfor a aminokyseliny. Je známý pro vysoký obsah přírodního lecitinu, který je cenný svým příznivým účinkem na mozkové a nervové buňky, proto může být vhodný pro neurotiky. Může mít posilující účinky, příznivý vliv při rekonvalescenci, díky obsahu fytosterolu snižovat hladinu cholesterolu v krvi a pozitivně působit k ochraně před cévními či kardiovaskulárními chorobami. Bývá doporučován při arterioskleróze.

Použití mimo potravinářskou oblast: Základní olej pro přípravu kosmetických přípravků. Lisováním za tepla a následnou rafinací je olej zbaven slizovitých látek, které by při výrobě krémů měly za následek jejich nepříliš vábnou vůni. Lehce se vstřebává. Pro vysoký obsah nenasycených mastných kyselin může chránit pokožku a podporovat obnovu buněk. Udržuje pleť jemnou, vláčnou a poddajnou.

INCI: Glycine soja Oil

Skladování: Uvedená trvanlivost přípravku se uchováváním v temném a chladném prostředí podstatně prodlužuje (nejlépe v chladničce při teplotě 6–10 °C).

Spotřebujte nejlépe do data uvedeného na obalu. Číslo šarže a objem vyznačen na obalu.