

Objednací číslo: 5004

**Fyzikální vlastnosti:** tmavě červenohnědá olejovitá kapalina s typickou vůní jader.

**Relativní hustota:** při 20 °C cca 0,920 g/cm<sup>3</sup>.

**Základní obsahové složky:** nenasycené mastné kyseliny – hlavní podíl kyselina linolová (C18:2) cca 49%, olejová (C18:1) cca 33% a palmitová (C16:0) cca 11%, vitaminy (Vitamin E: 80–600 mg/kg), fytoosterol, lecitin, organicky vázaný zinek.

Olej má své široké využití ve zdravé kuchyni. Má chuť po pražených oříšcích, je výborný do salátů a hodí se nejen do slaných, ale i do sladkých pokrmů. Obsahuje více antioxidantů, obzvláště ceněn je pro vysoký obsah zinku, nenasycených mastných kyselin a jodu. Může podporovat regeneraci buněk a tím zpomalovat stárnutí, pomáhat při problémech s pokožkou, příznivě působit na paměť a koncentraci, snížit pocit nervozity, pomoci při žaludečních potížích a mít protizánětlivé účinky.

Bývá doporučován na podporu imunity a snižování cholesterolu, vhodný i pro regeneraci poškozených vlasů a nehtů. Díky vysokému obsahu jodu příznivě působí na funkci štítné žlázy a hormonálního systému.

**Použití mimo potravinářskou oblast:** Zřídka se přidává do kosmetických a masážních přípravků, kde může pomoci zklidňovat, zjemňovat, přispívat k její regeneraci. Bývá vhodný jako základ pro vlasové zábaly proti padání vlasů, při potížích lámavosti nehtů jím lze potírat nehtová lůžka a pro suchou, citlivou kůži. Daleko častěji se používá jako olej dietetický.

**INCI:** Cucurbita pepo Seed 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.