

Objednací číslo: 5006

Fyzikální vlastnosti: vysychavý olej sytě žluté až oranžové barvy.

Bod tuhnutí: cca -23 °C

Relativní hustota: při 20 °C cca 0,929 g/cm³.

Základní obsahové složky: nenasycené mastné kyseliny, zejména kyselina alfa linolenová (C18:3) cca 54%, linolová (C18:2) cca 20% a olejová (C18:1) cca 16%, lecitin, vitaminy.

Olej má ořechovo-máslovou příchutí, lze ho přidávat do salátových zálivek nebo jím zakapávat pokrmy. Nesmí se zahřívat, je třeba jej přidávat až po dokončení jídla. Dochází ke změně chuti, rychle hořkne. Lněný olej je doporučován pro udržení elasticity pokožky zdravé kůže, nehtů a vlasů. Je vhodným dietetikem při srdečních onemocněních, metabolických potížích /Štítná žláza, zácpa/. Může mírnit menstruační bolesti a bolesti při fibrocystóze prsů, snižovat hladinu cholesterolu, posilovat trávení a pomáhat při redukci váhy. Má blahodárné účinky proti rakovině díky velkému procentu ligninu, které lněný olej lisovaný za studena obsahuje.

Použití mimo potravinářskou oblast: Olej je vhodný pro zklidnění podrážděné a zánětlivé pokožky. Může se přidávat do masážních a regeneračních přípravků, kosmetických výrobků na mastnou pleť, popřípadě do směsí olejů. Při dlouhodobém používání může vysušovat pokožku, protože způsobuje snižování produkce vlastních kožních tuků. Bývá doporučován při problémech s akné nebo při poranění kůže jako jsou omrzliny, popáleniny.

Poznámka: Olej vysychá.

INCI: Linum usitatissimum 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.