

Objednací číslo: 5021

Fyzikální vlastnosti: světle žlutá až sytě žlutá olejovitá kapalina s typickou příjemnou ořechovitou vůní.

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

Základní obsahové složky: nenasycené mastné kyseliny – hlavní podíl kyselina linolová (C18:2) cca 60%, olejová (C18:1) cca 19%, linoleová (C18:3) cca 13%, palmitová (C16:0) cca 7%, vitaminy E a A, lecitin.

Olej je vhodný pouze do studené kuchyně k přípravě salátů, na obilné kaše a do těstovin. Má široké využití v orientální kuchyni. Olej za studena lisovaný by se neměl tepelně upravovat. Bývá používán i jako osvědčený potravinový doplněk při řadě zdravotních potíží. Doporučuje se užívat v období rekonvalescence po nemocích a operacích. Může být příznivý pro lidi, kteří trpí hypertenzí, arteriosklerózou, ischemickým onemocněním srdce nebo cukrovkou. Dá se využít i jako pomocník před tvorbou karcinogenních látek. Také může být nápomocný při snižování hladiny cholesterolu v krvi a mít příznivé účinky na imunitní systém.

Použití mimo potravinářskou oblast: Olej je velmi jemný a nedráždivý. Bývá využíváno jeho protiplísňového účinku. Může mít zvláčňující a regenerační účinky, zpomalovat stárnutí pleti, mít blahodárny vliv na vlasy a nehty. Bývá vhodný do krémů, masážních olejů a dětské kosmetiky, k péči o pokožku s atopickým ekzémem a seboroickou pokožkou.

INCI: Juglans regia 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.