

73600 Mohnöl, raffiniert

Produktspezifikation

CAS-Nr.: 95193-58-1
EINECS-Nr.: 305-870-8
INCI: Papaver Orientale Seed Oil

Herkunft und Gewinnung:

Mohnöl wird durch Pressen und/oder Extrahieren aus den Samen des Schlaf- oder Ölmohns (*Papaver orientale*) gewonnen. Durch anschließende Raffination erhält man ein Öl von blassgelber Farbe und fast neutralem Geschmack. Hauptanbaugebiete des Mohns sind Indien, Kleinasien und die Balkanländer.

Fettchemische Kennzahlen:

Relative Dichte (20°C)	0,919 – 0,925
Brechungsindex (20°C)	1,473 – 1,478
Säurezahl	max. 0,4
Jodzahl	125 – 144
Verseifungszahl	189 – 198

Fettsäurezusammensetzung:

Palmitinsäure C16:0	6,0 – 12,0 %
Stearinsäure C18:0	max. 4,0 %
Ölsäure C18:1	12,0 – 35,0 %
Linolsäure C18:2	55,0 – 75,0 %
Linolensäure C18:3	max. 2,0 %

Lagerung:

Vor Licht geschützt, nicht über Raumtemperatur, in dicht verschlossenen Behältnissen (Stickstoffzugabe vorteilhaft).

Verwendung:

Raffiniertes Mohnöl wird als spezielles Speiseöl geschätzt. Es zählt gleichzeitig zu den trocknenden Ölen und findet deshalb in hochwertigen Ölfarben Verwendung.

Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.