

73550 Walnussöl kaltgeschlagen, für Tempera

CAS-Nr.: 8024-09-7
EINECS-Nr.: 310-127-6

Es sei vorausgeschickt, dass das aus gut luftig abgedörrten Walnüssen unter geringem Druck kalt gepresste Öl das einzige Nussöl ist, welches für maltechnische Zwecke taugt. Andere Nussarten ergeben nichttrocknende Öle.

Deutsche Walnüsse sind zu klein, wenig ergiebig und enthalten in der oft dunkelbraunen Haut ihrer Kerne zuviel Gerbsäure. Zwar soll schon Leonardo da Vinci gefordert haben, diese Haut von den kurz vorher eingeweichten Nusskernen abzulösen, aber heutzutage wird sich kaum noch jemand finden, der das tut.

Hinsichtlich seines chemischen Aufbaues wie auch in seinen Eigenschaften steht Walnusskernöl zwischen Lein- und Mohnöl, jedoch dem Mohnöl etwas näher. Das gilt ebenso für seine nur ganz zarte Färbung. Die bedeutend kürzere Trocknungszeit als die des Mohnöls und die auffallend geringe Vergilbungstendenz neben seiner Dünflüssigkeit und seinem hohen Pigmentaufnahmevermögen sind höchstwahrscheinlich die Gründe dafür, dass dieses Öl nicht nur in alten italienischen Malerbüchern angepriesen wird, sondern auch bei den Niederländern und Deutschen überlieferungsgemäss sehr beliebt war.

Quelle: "Werkstoffe und Techniken der Malerei" (1967) von Kurt Wehlte

Fettchemische Kennzahlen:

Relative Dichte (20°C)	0,921 – 0,925
Brechungsindex (20°C)	1,475 – 1,480
Säurezahl	Max. 2,0
Jodzahl	138 – 162
Verseifungszahl	188 – 196

Fettsäurezusammensetzung in %:

Palmitinsäure C16:0	6 – 9 %
Palmitoleinsäure C16:1	max. 0,5 %
Stearinsäure C18:0	2 – 4 %
Ölsäure C18:1	13 – 20 %
Linolsäure C18:2	55 – 65 %
Linolensäure C18:3	10 – 16 %
Arachinsäure C20:0	max. 0,5 %
Eicosensäure C20:1	max. 0,5 %
Sonstige	max. 0,5 %

Herstellung und Gewinnung:

Walnussöl kaltgeschlagen wird aus den schalenfreien Kernen (Nüssen) des Walnussbaumes (*Juglans Regia*) gewonnen. Die Walnüsse werden auf traditionelle Art zerkleinert (Kollergang), das daraus entstehende Mus wird vorsichtig geröstet und direkt im Anschluss mit Stempelpressen gepresst. Der Walnussbaum ist in allen gemäßigten Zonen der Erde verbreitet. Hauptexportländer sind Frankreich, Türkei, die USA sowie neuerdings auch China.

Lagerung:

Vor Licht geschützt, nicht über Raumtemperatur, in dicht verschlossenen Behältnissen (Stickstoffzugabe vorteilhaft). Angebrochene Gebinde sollten innerhalb von 3 bis 8 Wochen verbraucht werden.

Verwendung:

Walnussöl, ist durch seinen intensiv würzigen Geschmack besonders für die kalte Küche geeignet (Salate, Marinaden).

ANALYSENZERTIFIKAT

Relative Dichte (20°C)	0,923
Brechungsindex (20°C)	1,476
Säurezahl	0,36
Jodzahl	151
Verseifungszahl	191
Farbe Gardner	7,3
Farbe Lovibond 5¼ " gelb	99
Farbe Lovibond 5¼ " rot	13,12222222

Fettsäurezusammensetzung:

Laurinsäure C12:0	< 0,05 %
Myristinsäure C14:0	< 0,05 %
Myristoleinsäure C14:1	< 0,05 %
Palmitinsäure C16:0	7,41 %
Palmitoleinsäure C16:1	0,08 %
Margarinsäure C17:0	< 0,05 %
Heptadecansäure C17:1	< 0,05 %
Stearinsäure C18:0	2,59 %
Ölsäure C18:1	17,08 %
Linolsäure C18:2	60,49 %
Linolensäure C18:3	11,96 %
Octadecatetraensäure C18:4	< 0,05 %
Arachinsäure C20:0	0,12 %
Eicosensäure C20:1	0,27 %
Eicosadiensäure C20:2	< 0,05 %
Eicosatetraensäure C20:4	< 0,05 %
Behensäure C22:0	< 0,05 %
Ecrucasäure C22:1	< 0,05 %
Lignocerinsäure C24:0	< 0,05 %
Nervensäure C24:1	< 0,05 %
Sonstige	0 %

Identität: entspricht
Reinheit: entspricht



Die Einhaltung der Vorgaben der VO(EG)Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontamination in Lebensmitteln in Bezug auf polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) und Dioxine durch geeignete Monitoring-Untersuchungen sichergestellt.

Lösungsmittel-Rückstände: Der pharmazeutische Hilfsstoff erfüllt die Anforderungen Ph.Eur. 5.0:5.4 (CPMP/ICH/283/97). Unabhängig davon werden die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt.

Das Produkt ist von der GVO-Problematik nicht betroffen. Vor diesem Hintergrund bedarf dieses Produkt gemäß den neuen GVO-Regelungen 1829/2003 und 1830/2003 keiner Kennzeichnung hinsichtlich genetischer Veränderungen.

TSE/BSE-Risiko: der Rohstoff ist rein pflanzlichen Ursprungs und kommt während seiner Herstellung, Lagerung und seines Transports mit keinerlei tierischen Materialien in Berührung bzw. ist eine Kontamination ausgeschlossen. Er ist daher von den Regelungen EU-Komm. 1999/82/EEC; CPMP/BWP/1230/98; Ph.Eur.NT 2000: 5.2.8 nicht betroffen.