

Tritici oleum (+ -)

Anwendung

Bestandteil von Hautpflegemitteln und Diätetikum wegen des hohen Anteils an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und des Vitamin-E-Gehaltes.

Sonstige Verwendung

Haushalt: als Speisefett.

Technik: zur Vitamin E-Darstellung.

Kosmetik: als Bestandteil in Cremes, Hautölen, Lippenstiften, Salben, Haarwässern etc.

Dosierung

Keine bekannt.

Wirkmechanismen

Weizenkeimöl wirkt hautschützend und -pflegend, laxativ und lipidsenkend (wertvolles Diätetikum aufgrund des hohen Anteils an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und Vit. E).

Anwendungsbeschränkung

Risiken der bestimmungsgemäßen Anwendung therapeutischer Dosen der Droge sind nicht bekannt.

Charakteristik

Weizenkeimöl ist das fette Öl des Keimlings von *Triticum aestivum* L.

Herkunft

Asien, Nordamerika und Europa

Gewinnung

Durch Kaltpressen der Keimlinge in einer Seierpresse.

Formen

Ganzdroge

Verfälschungen und Verwechslungen

Mit anderen Ölen (z.B. Sesamöl)

Zubereitung

Keine Literaturangaben über Zubereitungspräparationen.

Identität

Nachweis mit DC- und HPLC-Methode (El-Mallah MH, et al; Seifen, Öle, Fette, Wachse; 1993).

Reinheit

Relative Dichte: 0,924-0,930 (Gunstone FD, et al; The Lipid Handbook; 1986)
Brechungsindex: n_{20D}: 1,4759-1,4775 (Fiedler HP; Lexikon d. Hilfsstoffe; 1981)
Erstarrungspunkt: -15°C (Gunstone FD, et al; The Lipid Handbook; 1986)
Säurezahl: 5-25 (Gunstone FD, et al; The Lipid Handbook; 1986)
Iodzahl: 118-134 (Gunstone FD, et al; The Lipid Handbook; 1986)
Unverseifbare Anteile: 1,5-6 (Gunstone FD, et al; The Lipid Handbook; 1986)

Lagerung

Dicht verschlossen und kühl.

Substanzen

- fettes Öl: Triacylglycerole (60 bis 75%), Diacylglycerole (bis 4%): Hauptfettsäuren Linolsäure (Anteil 50 bis 65%), Ölsäure (Anteil 15 bis 22%), Palmitinsäure (Anteil 7 bis 18%), Linolensäure (Anteil 5 bis 8%)
- Phospholipide (9 bis 14%)
- Glykolipide (0 bis 2%): besonders Acyldigalaktosylglycerole
- freie Fettsäuren (1 bis 2%)
- Steroide: Sterolester (2,5 bis 3%), besonders von beta-Sitosterol und Campesterol
- Tocopherole (Vitamin E, 0,2 bis 0,3%): besonders alpha-Tocopherol (Anteil 60 bis 70%), weiterhin beta-Tocopherol, gamma-Tocopherol, alpha-Tocotrienol, beta-Tocotrienol
- Carotinoide (0,15 bis 0,25%)

Anwendung in Lebensmitteln

Weizen ist eine der wichtigsten Getreidesorten und wird seit Urzeiten zur Herstellung von Mehl verwendet. Weizenkeimöl ist ein exzellentes Speiseöl und vom ernährungsphysiologischen Standpunkt aus gesehen ein außerordentlich wichtiges Diätetikum vor allem aufgrund des hohen Anteils ungesättigter Fettsäuren und des ebenso hohen Vitamin E Gehalts.

Synonyme

Volkstümliche Namen

Weizenkeimöl (dt.)
Wheat germ oil (eng.)

Indikationen

Zusatzstoff (Andere)

Sicherheit

Unzureichende Informationen zur Klassifizierung.

Komm. E Monographien

Keine

Wirksamkeit

Weizenkeimöl ist ein wertvolles lipidsenkendes Diätetikum aufgrund des hohen Anteils an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und Vitamin E. Eingewisser laxativer Effekt und hautschützende und -pflegende Eigenschaften sind durch die ölige Beschaffenheit bedingt.