

Nya vegetabiliska oljor The ORIGINAL since 1986 Crearome

Argan extra filterrad eko

30 ml	3088-1 A/F 3	51,00	109,00
100 ml	3088-2 A/F 3	116,00	250,00

Karanjaolja kallpressad eko

Karanjaoljan är en halvvet olja som även kallas pongamiaolja och den har många fina egenskaper för sund hudvård. Den används inom den ayurvediska läran på grund av sina många egenskaper och bör provas vid hudbesvär och kan också fungera insektavvisande. Karanjaoljan används ofta i solskyddsprodukter. Den kan bli grumlig vid lägre temperaturer vilket är helt normalt. Det beror på den rikliga mängden av mättade fettsyror.

30 ml	3089-1 A/F 3	41,00	85,00
100 ml	3089-2 A/F 3	96,00	206,00

Nyponrosfröolja CO2 eko

Framtagen genom CO2 extraktion istället för kallpressning. En naturlig gas (koldioxid som finns i luften) komprimeras och blir flytande och med den extraheras oljan ut ur nyponfröna. Efter extraktionen avlägsnas koldioxiden från oljan.

Naturligt innehåll av retinsyra (A-vitaminsyra 125mcg/100 g)

Rik på karotin (betakaroten) och fleromättade fettsyror som linol- (omega 6) och linolensyra (omega 3). (Innehåller mer karotin än vanlig kallpressad nyponfröolja). Tillsatt naturlig E-vitamin för bättre hållbarhet.

Som kosttillskott: Dosering 10 dr (1,5 ml) x 2 per dag.

Utvärtes: Nyponrosfröoljan är en mycket exklusiv, torr och aktiv olja rik på fleromättade fettsyror och används ofta som anti-aging olja på grund av sina regenererande egenskaper.

Välgörande för torr och ömtålig hud och absorberas lätt av huden.

Blandas med 5-10 % i text tistelolja eller sheasmörolja.

OBS: Ger genom sitt höga innehåll av karotin mycket färg till huden. Akta kläderna och andra textilier!

30 ml	3085-1 A/F 3	64,00	128,00
100 ml	3085-2 A/F 3	167,00	334,00

Chiaolja kallpressad eko

Chiaoljan kommer från chiafrön och är en fin olja som absorberas lätt av huden. Passar för både normal och fet hy/blandhy. Den förebygger torr hud, håller på fukt, ger lyster och är fin i olika produkter samt till anti-aging hudvård på grund av bl a sitt höga innehåll av antioxidanter. Dosera ca 1-5 %.

Oljan är också rik på omega 3 och andra värdefulla ämnen och fungerar därför också fint som kosttillskott. Oljan ska ej hettas upp med är fin på sallad, i dressingar osv.

30 ml	3087-1 A/F 3	38,00	76,00
100 ml	3087-2 A/F 3	95,00	189,00

Sacha inchi kallpressad eko

Genom sitt höga innehåll av omega 3 och mindre mängd omega 6 är den näringsmässigt en bra olja som ger kroppen de essentiella fettsyror som är viktiga komponenter i vårt cellmembran. Den bör inte kokas eller stekas, men kan ätas som ett tillskott eller användas i smothies, sallad, raw food. Håll den över all sorts mat!

VEGAN. GMO fri, Glutenfri, RAW food.

Genom sitt innehåll av antioxidanten E-vitamin blir oljan så stabil att den kan användas i hud/ansiktprodukter och ger därmed en möjlighet att tillföra huden omega 3 som inte är härsken, och som ger snabb näring, liv och lyster åt huden.

Kan användas som den är som en antiage olja för normal/fet hud och ihop med fetare oljor för torr hud och torrt hår!

30 ml	3095-1 A/F 3	32,00	64,00
100 ml	3095-2 A/F 3	75,00	150,00

Jordmandel (Tigernut) kallpressad eko

Jordmandel, även kallad tigernut, tillhör halvgräsarten och finns i Medelhavsområdet och sydvästra Asien. Den odlas även i Spanien och USA. Den passar alla hudtyper och är naturligt rik på E-vitamin. Den ger huden ökad spänst och lyster och rekommenderas som en olja att använda under graviditet och efter förlossning. Används också med fördel som massageolja och hudolja efter dusch och bad då den gör huden mjuk och len.

100 ml	3096-1 A/F 3	66,00	112,00
--------	--------------	-------	--------

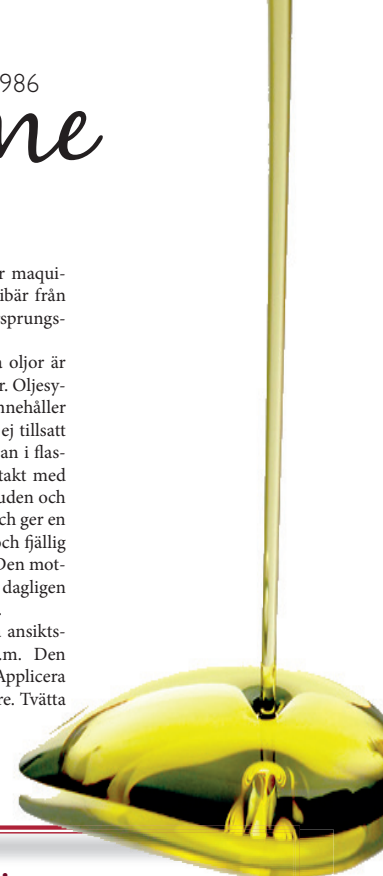
Maquibär kallpressad

Från det södra Chiles bergsrika delar (Patagonien) kommer maqui-oljan! Den utvinns genom kallpressning av frön från Maquibär från Maquiträdet, som har använts som traditionellt medel av ursprungsbefolkningen i Patagonien.

Oljan är mörkgrön och har en mild naturlig doft. Som alla oljor är den sammansatt av olika fettsyror varav 2 fettsyror dominerar. Oljesyra (omega 9) med ca 40% och linolsyra med ca 47%. Den innehåller också växtsteroler som lindrar hud irritationer, och naturlig E-vitamin som är en stark antioxidant som båda skyddar oljan i flaskan och hudens fett mot härskning när den kommer i kontakt med huden! Detta ger en stabil halvvet olja som båda tas upp av huden och ger näring, men som också stannar kvar i hudens yttre lager och ger en mjuk och skön hud. Oljan skyddar huden och passar sliten och fjällig hud samt lugnar ner irritationer och eventuella hudallergier. Den motverkar bristningar och hudsprickor och kan även användas dagligen som ansiktsolja för torr/normal hud, och som rengöringsolja.

Maquibäroljan kan också användas vid tillverkning av egna ansiktsprodukter som t ex ansiktsolja, krämer, serum, läppcerat m.m. Den passar fint i hårinpackningar (eller som den är) vid torrt hår. Applicera oljan i hela håret och låt gärna verka minst 10 min eller längre. Tvätta ur och skölj.

30 ml	3086-1 A/F 3	66,00	142,00
100 ml	3086-2 A/F 3	186,00	371,00



Så här framställs vegetabiliska oljor

Det förekommer olika begrepp om vegetabiliska oljor och fetter som ofta blandas ihop, i de flesta fall angående hur oljan/fettet blivit framställt.

För det första måste man sära de processer som råvaran (fröna eller nötterna) går igenom innan oljan/fettet till slut hamnar i flaska eller burk.

Denna process kan delas in i tre faser.

1. Rensning och utvinning

Råvaran rensas först från smuts genom tvättning och skakning. Vissa fröskal och kärnor tas bort, därefter finmåls fröna/nötterna. Oljan utvinns sedan genom:

- *Kallpressning* (temp. 30-70°C - det utvecklas alltid värme vid pressningen)
- *Pressning* (temp. 80-100°C - frömassan värms upp före pressning, mera olja kan då pressas ut).
- *Extraktion (kallframställning)* där man använder lösnings-medel som avlägsnas efteråt. Fröna pressas först, sedan extraheras dem för att få ut all olja.

2. Rening

Detta steg kallas ofta för raffinering. Det täcker många olika delmoment, som inte används på alla oljor. All olja filtreras först i flera steg. För de kallpressade oljorna är detta det sista som sker. De flesta oljor som används i mat- och kosmetikaindustrin går dock igenom ännu fler reningsprocesser:

- *Avlecitering* - lecitin, proteiner och metaller tas bort genom att man tillsätter fosfor- och citronsyra i den varma oljan. Ger en renare olja med bättre hållbarhet.
- *Tvättning* - fria fettsyror tas bort genom tvättning med lut. Dessa oxiderar lätt.
- *Avfärgning* - färgämnen, oxidationsrester och tungmetaller tas bort genom tillsats av uppsugande material såsom lera. Oljan filtreras efteråt. Ger en neutral, ljus olja.
- *Ångdestillering (deodorisering)* - fria fettsyror, smak- och luktämnen samt extraktionsmedel tas bort genom ångkokning vid lågt tryck i syrefri miljö. Ger en färglös och neutralt smakande olja.

3. Anpassning av oljan/fettet för olika ändamål

- *Härdning* - används för att ge oljan/fettet rätt konsistens och ökad hållbarhet. Fleromättade fettsyror omvandlas till mättade (transfettsyror bildas).
- *Fraktionering* - här ändras fettsyresammansättningen i oljan/fettet om man vill ha annan konsistens på det (t ex från fast sheasmör till sheasmörolja). Detta görs oftast med hjälp av kylning. Olika fettsyror stelnar vid olika temperaturer, och kan då lätt tas bort.
- *Vinterisering* - En process för att få bort vaxliknande substanser som gör att oljan blir grumlig. Oljan kyls till ca 1°C, dessa ämnen kristalliseras då och kan bli borttagna.

Källor:

A lipid glossary - Frank D Gunstone

The lipid handbook - Frank D Gunstone

Vegetable oils and fats - Karlshamns

Guldet från växterna - Finn Andersen (Finn Lendelund)

naturkosmos

FRÅN NATUREN DIREKT TILL DIG SEDAN MITTONHUNDRAÅRTIOSEX

Från naturen till dig
sedan 1986