



Produkte

...aus pflanzlichen Ölen und tierischen Fetten



Pflanzliche Öle als Speiseöle

Das genetisch angelegte Fettsäuremuster bestimmt z.B. den ernährungsphysiologischen Wert und die küchentechnischen Eigenschaften.

Außerdem ist der **Verarbeitungsgrad** ausschlaggebend für die Verwendung der Öle:

Raffinierte Öle

z.B.: Raps-, Sonnenblumen-, Tafel-, Speise-, Pflanzen- und Salatöl

Native Öle

z.B.: Rapsöl kaltgepresst, Natives Olivenöl Extra

Margarine

z.B.: Diät-, Haushalts- und Kochmargarine

• Exkurs:

Natürlich feste pflanzliche Fette werden ausschließlich aus tropischen Pflanzen gewonnen, z.B. Kokos- und Palmfett.



Tierische Fette als Speisefette

• Produkte aus Milchfett:

Butter

Sorten: Süßrahm-, Sauerrahmbutter, mildgesäuerte Butter

Butterschmalz

vom Wasser befreite Butter, enthält 99,8% Milchfett

• Produkte aus Schlachttierfetten:

Schweineschmalz

Rindertalg

Gänseschmalz

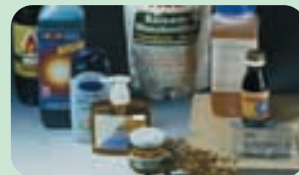
• Exkurs:

Zu den tierischen Fetten gehören auch Fischfette bzw. -öle. Sie sind wegen ihres Gehaltes an Omega-3 Fettsäuren als Nahrungsergänzungsmittel von Bedeutung.



Pflanzliche und tierische Öle und Fette als Rohstoff im technischen Bereich

ermöglichen fossile Rohstoffe zu sparen, CO₂-Emissionen zu senken und nachhaltige Verfahrensketten zu etablieren.



Energetische Verwertung

- Biodiesel als Reinkraftstoff oder Beimischung zu Dieselmotoren
- reine Pflanzenöle in angepassten Motoren
- auch tierische Fette können energetisch verwertet werden.

Stoffliche Verwertung

Natürliche Öle und Fette sind wertvolle Rohstoffe für die Herstellung verschiedenster Produkte. Einige Beispiele:

- Biologisch schnell abbaubare Schmierstoffe und Hydraulikflüssigkeiten, Farben, Kosmetika, Tenside, Seifen, Stearin (Kerzen), Kitt und Linoleum