



Aufbewahrung

© Walter Bitzer

**Naturlassene pflanzliche Speiseöle gehören nicht in den Kühlschrank!
Ölzellen sind Phospholipide*, die aus Fett und Wasser bestehen**

Pflanzliche Speiseöle sollen so gelagert werden, dass eine Temperatur von 60° C nicht überschritten wird.

Die Geschmacksträger im Öl, die Phospholipide, sind höchst kälteempfindlich!

Phospholipide werden im Kühlschrank bei 7° C irreversibel geschädigt. Im Öl kommt es zu einer sogenannten Phasenverschiebung, wenn die Lipide, die Ölzellen, durch Kälte zähflüssig werden und Wasser erst bei 0°C seine flüssige Konsistenz ändert und als Eis fest wird. Bio-Speise-Frischöle dürfen nicht eingefroren werden. Den Vorgang nennen Chemiker „Phasenverschiebung“ mit Hilfe dieses Prozesses werden die Lezithine aus dem Öl ausgefällt. Der ernährungsphysiologische Wert mit Lezithinen und Vitaminen bleiben bis 60°C erhalten. Im Ergebnis wird jedes unter 7°C aufbewahrtem nativem Öl seine Qualität verlieren und einem raffinierten und desodorierten Öl entsprechen.

*Phospholipide vergl. Google:> „Wikipedia Mizellen“ oder „Liposom“

Haltbarkeit

Das Öl in der Flasche nicht unnötig schütteln

Der größte Feind der Haltbarkeit eines bindungsbestrebten Öles ist der Sauerstoff - also nicht unnötig schütteln! Luft-Sauerstoff schwimmt immer auf dem Öl. Nur während des Pressens verhindert Oleofactum mit Stickstoff die Oxidation durch Sauerstoff und eine Reaktion zwischen dem pflanzeneigenen Eiweiß und der ungesättigten Fettsäure.

Der Luftsauerstoff im Fläschchen bildet eine Oxidationsschicht, die das weitere Oxidieren stark hemmt und verhindert, solange die Flasche nicht unnötig geschüttelt wird.

Stellen sie sich einen angeschnittenen Apfel vor. Die oxidierte braune Schicht kann man wegschneiden und darunter ist der Apfel genießbar. Genauso ist es beim Öl.