

# Maïsolie Huile de Maïs Corn Oil



1L  
VP070



3L  
VP487



5L  
VP088



15L  
VP086



25L  
VP087

Al wordt maïs vooral geteeld voor de zetmeelopbrengst, toch bevatten de vruchten van de 2,5m hoge plant 30-40% olie. Maïsolie heeft een linoleic (omega-6) vetzuurgehalte van ongeveer 57% en heeft een samenstelling gelijkaardig aan die van zonnebloemolie. Het grote verschil is dat maïsolie een andere tocopherolsamenstelling (vitamine E) heeft wat de olie nog meer hittebestendig maakt.

Maïsolie wordt vooral aangewend bij het bereiden van salades en als kookolie maar ook in de farmaceutische industrie en een brede waaier aan industriële toepassingen.

Le maïs est cultivé principalement pour le rendement de l'amidon. Les granules de cette plante de 2,5m contiennent encore 30-40% d'huile. L'huile de maïs a une teneur en acide linoléique (omega-6) d'environ 57% et sa composition est égale à celle de l'huile de tournesol. Contrairement à cette dernière, l'huile de maïs contient des autres tocophérols (vitamine E) qui la rend plus thermostable.

L'huile de maïs est utilisée pour les salades et la cuisson, mais également dans l'industrie pharmaceutique et plusieurs applications industrielles.

Although corn is grown mainly for starch, the plant of 2,5m height produces grains which contain 30-40% oil. Corn oil has a linoleic acid (omega-6) content of about 57% and has a composition similar to sunflower oil. However, it has a different tocopherol (vitamin E) composition which makes it more heat stable.

Corn oil is used as a salad and cooking oil, but also in the pharmaceutical industry and a variety of industrial applications.