



Zonnebloemolie Huile de Tournesol Sunflower Oil



1L
VP204



3L
VP484



5L
VP208



15L
VP205



25L
VP206

Een zonnebloem kan to 4m hoog worden en bevat tot 2000 zonnebloemzaden. Elk zaadje bevat op haar beurt zo'n 30-45% olie. Zonnebloemolie is voornamelijk rijk aan linoleic vetzuren (omega 6) en bevat amper linolenic vetzuren. De olie is het best te gebruiken op lage temperaturen bv. voor de bereiding van mayonaise en dressings of op uw salades maar is ook bestand tegen hoge temperaturen wat frituren mogelijk maakt.

Een speciale variant, Zonnebloemolie met Hoog Oliezuur gehalte, met een volledig andere vetzuursamenstelling werd ontwikkeld door conventionele technieken te gebruiken bij de zonnebloemteelt. Zon HO heeft slechts 5% polyonverzadigde vetten en >80% oleic vetzuren (omega-9). Deze olie wordt gebruikt in toepassingen met speciale vereisten wat betreft oxidatiestabiliteit.

Un tournesol peut atteindre jusqu'à 4m et contient jusqu'à 2000 graines de tournesol. Chaque graine contient à son tour 30-45% d'huile. L'huile de tournesol est particulièrement riche en acide linoléique (oméga 6) et contient peu d'acide linoléique. Elle convient pour une utilisation à basse température, par exemple comme la mayonnaise, les vinaigrettes ou comme huile de table ainsi que pour frire vu sa résistance aux températures élevées.

Des techniques de sélections végétales traditionnelles ont permis de mettre au point une variété spéciale. L'huile de Tournesol à Haute teneur Oléique, à la composition en acides gras totalement différente. Tournesol HO ne contient que 5% d'acides gras polyinsaturés et >80% d'acide oléique (omega-9). Cette huile est utilisée dans des applications requérant spécifiquement une stabilité à l'oxydation.

A sunflower can be 4m high and could have 2000 seeds. Every seed contains at his turn 30-45% oil. Sunflower oil is particularly rich in linoleic acid (omega 6) but contains almost no linolenic acid. It is best suited for use at low temperatures e.g. in mayonnaise and dressings or as a salad oil but is heat resistant and thus suitable for frying as well.

A special variety, High Oleic Sunflower oil, with a completely different fatty acid composition has been developed through conventional plant breeding techniques. HO Sunflower has only 5% polyunsaturated fatty acids and >80% of oleic acid (omega 9). The oil is used in applications with special demands on oxidation stability.