

# Caelo-Info 211

## Fette Öle

### (Gewinnung, Kennzeichnung, Lagerung, Trübung)

---

#### Gewinnung/Kennzeichnung

Pflanzliche fette Öle werden aus Samen, Früchten oder Steinfrüchten verschiedener Pflanzen durch Pressung und/oder Extraktion gewonnen und können anschließend noch raffiniert bzw. hydriert werden.

Falls erforderlich, kann ein geeignetes Antioxidans zugesetzt werden.

In der Allgemeinen Monographie „Pflanzliche fette Öle“ Ph.Eur. 10.0/1579 (Seite 1357ff) finden sich hierzu sowie auch zu vielen weiteren Begriffen (z. B. Natives Öl/Raffiniertes Öl/Hydriertes Öl ...) ausführliche Erläuterungen.

Für relevante fette Öle werden die jeweils zutreffenden Merkmale auf dem Deklarationsetikett bzw. chargenbezogenen Analysenzertifikat offen ausgewiesen. (Vergleiche entsprechende Anforderungen unter „Beschriftung“ gemäß jeweils gültiger Monographie.)

#### Lagerung

Wir empfehlen eine Lagerung/Aufbewahrung vor Licht geschützt in möglichst vollständig gefüllten, stets gut verschlossenen Gefäßen bei Temperaturen zwischen 15 und 20°C.

Um längere Stand- bzw. Aufbrauchzeiten angebrochener Gefäße zu vermeiden, kann ein Portionieren auf kleinere, randvoll gefüllte Gefäße zur Zwischenlagerung oder die Lagerung unter Inertgas (Caelo-Art. 9001-1I Inertgas Argon) sinnvoll sein.

#### Trübung

Bei sinkenden Umgebungstemperaturen (z. B. kalte Jahreszeit, Transport) neigen einige pflanzliche und tierische Öle (z. B. Avocadoöl, Olivenöl, Mandelöl, Weizenkeimöl, Lebertran etc.) zu Ausflockungen bzw. Trübungen, manche Öle (z. B. Olivenöl) bereits bei Temperaturen um 20°C.

Diese Trübungen sind völlig natürlich und stellen ein rein physikalisches Phänomen dar. Die im Öl enthaltenen Triglyceride können bei Abkühlung des Öles (bereits ab Umgebungstemperaturen < 20° C; auch bei nur kurzfristiger Einwirkung wie z. B. Transport) langsam ausfallen (vergleiche Verhalten von Olivenöl im Kühlschrank) und einen Bodenkörper bilden. **Die Fettsäurezusammensetzung der Phasen ändert sich hierdurch nicht. Eine Homogenisierung ist nicht notwendig.**

Der Vorgang der Phasenbildung stellt keinerlei Qualitätseinbuße dar, sondern ist in der Regel vollkommen reversibel. Man sollte hierzu das Öl - am besten im Wasserbad - langsam auf max. 40° C unter ständigem Rühren erwärmen, bis das Öl völlig klar erscheint.

Ein Stehen lassen bei Raumtemperatur reicht leider meistens nicht aus!

Wenn dieses Erwärmen jedoch langsam und bei der vorgegebenen Temperatur durchgeführt wird, besteht keine Sorge, dass das Öl zu schnell ranzig wird.

Literatur:

PZ Nr. 9 vom 27. Februar 1992, S. 48

Albert/Reimann, Haltbarkeit der Ausgangsstoffe und Rezepturazneimittel in der Apotheke, 3., überarbeitete Auflage, 2017, Govi-Verlag