

OLEA EUROPAEA OIL

(O 006)

Olivový olej

(*Olivae oleum*)

Koncentrace přípravku: 100,0% čistý

Synonyma

Olive oil

Oleum olivarum virgineum

Oleum olivarum aixense

Vlastnosti

Je to olej získaný z dužiny zralých plodů stromu *Olivovník evropský* - *Olea europaea*, čeledi *Oleaceae* lisováním za studena nebo jiným vhodným mechanickým postupem. Olivovník je nejpěstovanější kulturní plodinou na světě a odhaduje se, že v Evropě se pěstuje okolo 750 milionů stromů, které poskytly v r. 2003 17 317 089 tun oleje. Olej je průhledná tekutina žluté nebo zelenožluté barvy a charakteristického pachu, kalí se při teplotě asi 10° C, při teplotě asi 0° C tuhne na měkkou hmotu. Tento přírodní olej obsahuje směs acylglycerolů kyseliny olejové 83,5%, kys. palmitové 9,4%, kys. linolenové 4,0% kys. stearové 2,0%, kys. arašídové 0,9% a kys. myristové. Dalšími látkami obsaženými v tomto oleji v menším množství jsou: squalen (do 0,7%), fytosteroly a tokoferoly (okolo 0,2%). Nutriční hodnota oleje je 890 kcal (3700kJ) na 100g oleje = 109 ml. 100 g oleje obsahuje 14 g nasycených mastných kyselin, 73 g mononenasycených mastných kyselin, 11 g polynenasycených mastných kyselin, 0,8g omega-3 tuků, 10 g omega-6 tuků, 14 mg vitamínu E a 62 µg vitamínu K. Používání rafinovaného oleje je velmi široké a zahrnuje různé obory. Velmi často se používá v průmyslu potravinářském, kosmetickém, farmaceutickém a v řadě dalších oborů.

Chemické vlastnosti

CAS No: 8001-25-0

EC: 232-277-0

Rozpustnost: Prakticky nerozpustný v etanolu, mísitelný s petroléterem, éterem, chloroformem.

Výskyt

Olivový olej je součástí:

- ❖ mnoha kosmetických výrobků (krémy, toaletní mýdla, rtěnky, prostředky po holení aj.),
- ❖ mnoha potravinářských výrobků (oleje pro vaření, sardinky, saláty, dresinky aj.),
- ❖ mnoha farmaceutických výrobků zejména k zevnímu použití (krémy, masti, emolienca, lubrikační prostředky a další) nebo jako prostředek při vstřebávání těžko aplikovatelných léčiv, např. vitamínů. Při perorální aplikaci má žlučotvorné účinky a rozpouští žlučové kameny. Má příznivé účinky při kardiovaskulárních chorobách (snižuje hladinu cholesterolu).