

S z ő l ő m a g o l a j



A szőlőmagolaj érett szőlőszemek magvából készül, és linolénsav tartalmával tűnik ki. Zöldessárga színű, jellegzetes illatú, mely a feldolgozott szőlőéhez hasonlít. Ízét 200 °C felett is megtartja, füstpontja 250 °C ezért más olajoktól eltérően sütési hőmérsékleten kevesebb káros égéstermék keletkezik.

A hidegsajtolással létrehozott szőlőmag-olaj alapvető szerepet játszik a korszerű egészséges táplálkozásban, így az egészség megőrzésében és javításában.

A hidegsajtolással kinyert szőlőmag-olaj gazdag bioaktív, antioxidáns anyagokban, bioflavonokban, telítetlen zsírsavakban, linolsavban (az F vitamin egyik

alkotója) klorofillban, könnyen emészthető és koleszterinmentes.

Magas az E vitamin tartalma (8-10 mg/100g, ami más olajféléknél magasabb). Az antioxidáns (szabadgyökmegkötő) hatása 18,4-szer jobb, mint a C vitaminnak, és 50-szer nagyobb, mint az E vitaminnak.

Külsőleg alkalmazva főleg a kozmetikai célú felhasználása jelentős:

- javítja a bőr simaságát és rugalmasságát
- regenerálja a kollagén szöveteket
- regenerálja a hajhagymákat
- Megvédi az érrendszert a meszesedéstől, erősíti a vérereket és a hajszálerek falait, ezáltal is csökkentve a trombózisveszélyt.
- Hatékonyan befolyásolja a vér koleszterin tartalmát.
- Javítja a látást, megelőzheti a szürke hályog kialakulását.
- Markánsan antioxidáns hatású, védi a sejtek genetikai anyagát a káros hatások ellen, így gátolva meg a rák kialakulásának lehetőségét.
- Gyulladásgátló hatású, erősíti a szervezetet a stressz ellen.
- Az öregedési folyamatokat lassítja.

Hatékony kozmetikai szer: a bőr simaságát, rugalmasságát biztosítja, megelőzi korai öregedését, képes a kollagén szöveteket regenerálni, növekedésüket stimulálni, a petyhüdt bőr állapotát javítani. A bőrbe könnyen és gyorsan felszívódik, különösen alkalmas száraz, érett bőr ápolására.

Számos előnyös élettani tulajdonsága miatt valamennyi növényi olajféléknél értékesebbnek tartják.

