
Vorwort zur 2. Auflage

Die Thematik der pflanzlichen Fette und Öle ist ein stetig wachsendes Forschungsfeld. Eine große Zahl an Publikationen erscheint jedes Jahr. Aus diesem Grund und ob des großen Erfolges der ersten Auflage liegt nun eine zweite, erweiterte Auflage des Lexikons der pflanzlichen Fette und Öle vor, in die die neueste Fachliteratur eingearbeitet wurde. Der Leser findet nun zahlreiche neue Abschnitte zu weiteren Ölen vor, die wie gewohnt detailliert nach Stammpflanze, Gewinnung, Inhaltsstoffen und Anwendungen ausgearbeitet wurden. Diese zweite Auflage entstand am Department für Klinische Pharmazie und Diagnostik der Universität Wien unter Mitarbeit von Monika Vala und beschreibt nun ins Interesse gerückte Öle wie Chiaöl, Pequiöl, Quinoaöl, Sacha Inchiöl und Zedernussöl. Die Autorin bedankt sich sehr herzlich bei jenen Kollegen, die wiederum Pflanzenfotos zur Illustration zur Verfügung gestellt haben, sowie bei Univ.-Prof. Jürg Schönenberger, Universität Wien, für die Durchsicht der botanischen Nomenklatur.

Das Werk steht einem breiten Leserpublikum offen, vom Wissenschaftler, über Ölproduzenten und -händler bis hin zum Konsumenten und interessierten Laien.

Wien, im Juli 2012

Vorwort

Die vorliegende Arbeit, in der 95 fette Pflanzenöle, Wachse und pflanzliche Fette aus allen Erdteilen aus naturwissenschaftlicher Sicht beschrieben werden, entstand am Department für klinische Pharmazie und Diagnostik der Universität Wien unter Mitarbeit von Sigrid Biladt, Bruno Ellinger, Silvia Strugger und Mona Wall sowie am Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien, Univ. Prof. Dr. Jürgen König. Das breit gefächerte Spektrum dieses umfassenden Nachschlagewerks reicht von bekannten und viel verwendeten Ölen, wie Olivenöl, Sonnenblumenöl, Maiskeimöl oder Erdnussöl bis zu weniger bekannten, wie Kiwisamenöl, Tomatenkernöl, Paprikakernöl oder Ootangaöl. Besonderes Augenmerk wurde in dieser Arbeit auf die flüchtigen Inhaltsstoffe, die Aromen, und die Zusammensetzungen der Öle bezüglich Fettsäuremuster, Sterolgehalt und Tocopherolgehalt gelegt. Um eine möglichst genaue und professionelle Qualitätsbeschreibung der Aromen zu erhalten, wurden viele der in diesem Buch beschriebenen Öle einer sensorischen Beurteilung durch Flavouristen, Aromachemiker und Parfumeure unterzogen. So war es möglich, auch jene Öle, die bislang in der Literatur nicht ausreichend erwähnt wurden, bezüglich dieser Charakteristika zu beschreiben. Hervorgehoben wurden neben den charakteristischen Merkmalen jedes Öls, wie seinem Aussehen, der Farbe, seine Inhaltsstoffe, dem Geruch und dem Flavour, auch dessen Verwendung und Anwendungsbereiche. Hierzu zählen die Pharmazie und Medizin, die Kosmetik, die Technik und zum Teil auch die Verwendung als Speiseöl. Manche fette Pflanzenöle haben nicht nur einen positiven Nutzen, sondern können unter Umständen auch unerwünschte Wirkungen hervorrufen. Auf solche möglichen Begleiterscheinungen wurde ebenfalls Rücksicht genommen. Bei der Beschreibung der 95 fetten Pflanzenöle/Fette wurde zur Vervollständigung auch auf die jeweilige Stammpflanze, deren Anbau und auf die Gewinnung der Öle eingegangen.

Die Autoren bedanken sich bei den Flavouristen Dr. Reiner Gottfried, Isolde Tomann (beide Fa. ESAROM, Oberrohrbach), Dr. Reinhild Eberhardt und bei den Parfumeuren Wolfgang Höppner, Volker Hausmann (beide Fa. Symrise, Wien) und H. J. Wenzl (Fa. Firmenich, Wien) für die sensorische Beurteilung der Ölproben.

Wien, im März 2008

Lexikon der pflanzlichen Fette und Öle

Krist, S.

2013, XXXIII, 879 S. 83 Abb. in Farbe., Hardcover

ISBN: 978-3-7091-1004-1