

## Aufbewahrung

Pflanzliche Speiseöle sollen so gelagert werden, dass die Presstemperatur nicht überschritten werden kann. Also nicht über 30° C Lagertemperatur.

Naturbelassene pflanzliche Speiseöle gehören nicht in den Kühlschrank, denn die Geschmacksträger im Öl sind die Phospholipide und diese sind höchst kälteempfindlich. Phospholipide werden im Kühlschrank bei 7° C vorgeschädigt oder gar im Tiefkühlfach unter 3° C irreversibel geschädigt.

Die ideale Aufbewahrungstemperatur liegt bei 12° C, ist aber rein akademisch....

Der größte Feind der Haltbarkeit eines bindungsbestrebten Öles ist der Sauerstoff - also nicht unnötig schütteln! Luft-Sauerstoff schwimmt immer auf dem Öl. Nur während des Pressens verhindern wir das durch Stickstoff, damit es nicht zu einer Reaktion zwischen dem pflanzeneigenen Eiweiß und der Ungesättigten Fettsäure kommt. Der Luftsauerstoff im Fläschchen bildet eine Oxidationsschicht, die das weitere Oxidieren stark hemmt und verhindert, solange die Flasche nicht unnötig geschüttelt wird.