

Duindoorn

Botanische informatie:

Duindoorn (geslacht *Hippophaë*) behoort tot de familie *Elaeagnaceae*. Het is een middelgrote, winterharde, bladverliezende struik die 2 tot 6m hoog wordt. Het wordt gevonden langs rivieren, in beruchte gebieden en in zand- en grindgrond op hoogten van 3.300 tot 4.500m. De schors is dik en ruw. Elk blad is langwerpig of lepelvormig, groen aan de bovenkant en as-zilvergroen aan de onderkant. Hij bloeit in April en de zure, parelvormige, geeloranje vruchten worden verkregen van augustus tot oktober.

De plant komt van nature voor in Centraal-Azië, in Europa van de kust van de Zwarte Zee tot de Alpen en langs de kust van Noordwest-Europa. Hij komt ook voor in Canada en de Verenigde Staten.

De botanische naam, *Hippophae Rhamnoides*, betekent 'boom die het paard laat stralen', verwijzend naar het vermogen om de gezondheid van paarden te verbeteren en hun haar glanzend en glad te maken.

Duindoorn heeft een lange geschiedenis van gebruik in de volksgeneeskunde, die duizenden jaren teruggaat. Tibetaanse artsen gebruikten het tijdens het Tang-dynastie om verschillende gezondheidsproblemen te verlichten. Het is al in 5000 voor Christus bekend in de Ayurvedische geneeskunde. In Tibet, Rusland, Mongolië en China staat duindoorn bekend om hoesten te verlichten, de bloedcirculatie te bevorderen, de spijsvertering te bevorderen en pijn te verlichten.

Duindoorn wordt gebruikt in verschillende producten, waaronder olie, sappen, cosmetica, shampoos en als toevoeging voor snoep en gelei.

Er zijn verschillende soorten van deze olie, afhankelijk van welk deel van de plant wordt gebruikt om de olie te extraheren.

Duindoorn zaadolie: wordt specifiek geëxtraheerd uit de zaden in de bessen.

Duindoorn pulpolie: wordt uit de bessenpulp gehaald, de zaden worden niet gebruikt.

Bessen en zaden olie: Dit is de meest voorkomende vorm van duindoornolie en is gemaakt van hele bessen, inclusief de zaden.

Al deze oliën hebben kleine verschillen qua voedingswaarden, kleur en aroma. Ze hebben echter dezelfde eigenschappen doordat ze allemaal van dezelfde plant komen.





Samenstelling:

Duindoornbes heft een zeer indrukwekkend voedingsprofiel. Het bevat meer dan 190 voedingsstoffen en fytonutriënten, waaronder vitamine C, in een concentratie die 12 keer hoger is dan die van een sinaasappel.

Het bevat ook grote hoeveelheden vitamines, mineralen, vezels en eiwitten, wat het een krachtig superfood maakt. De bes heeft ook evenveel Vitamine E als tarwekiemen, drie keer meer vitamin A dan wortels en vier keer meer superoxide dismutase (SOD), een belangrijk enzym dat schade door vrije radicalen helpt voorkomen, dan ginseng. Daarnaast is het de enige plantaardige bron die omega 3, 6, 9 en 7 bevat.

Zowel duindoornzaad- als duindoornpulp-olie zijn rijk aan voedingsstoffen zoals carotenoïden, tocotrienolen en tocoferolen. Ze bevatten veel antioxidanten zoals fenolen, terpenen en glucosiden; vitamin A, C en E; beta-carotene; plantensterolen; en elementen zoals koper, ijzer, selenium en mangaan.

Er is een groot verschil tussen de vetzuren samenstelling van de twee duindoornoliën. De belangrijkste vetzuren in de zaadolie zijn meervoudig onverzadigde vetzuren omega 3 en 6 (voor 70%). Terwijl de pulpolie vooral verzadigde vetzuren en enkelvoudig verzadigd omega 7 bevat.

Voordelen

- Bevordert wondheling
- Voorkomt acne en geneest acne
- Hydrateert droge en beschadigde huid
- Antioxidant – bevat ongeveer 60 belangrijke antioxidanten
- Vermindert roodheid en ontsteking
- Vertraagt de tekenen van een verouderende huid en laat de huid er jonger uit zien. De aanwezige vetzuren en carotenoïden penetreren in de huid en voeden zo de huid.
- Verbetering van de algehele huidskleur, teint en glans
- Natuurlijke bron van vitamin C, wat betekent dat het rimpels en fotoveroudering kan verminderen

Toepassingen

- Haar conditioner & shampoo
- After shave lotions
- Gezicht and body lotions
- Mondwater
- Zonbescherming
- Crèmes
- Hydraterende producten voor de behandeling van eczema
- Huidherstellende cosmetica



Technical Trading