



Oleoresine und ätherische Öle

Futtermittelzusatzstoffe



Henry Lamotte Oils GmbH

Ihr starker Partner für natürliche Futtermittelzusatzstoffe

Die Henry Lamotte Oils GmbH ist ein führender Lieferant und Produzent in den Bereichen Öle, Wachse und Saatenmehle sowie Oleoresine und ätherische Öle.

Wir sind stolz darauf, dass wir Ihnen unseren Produktbereich „Oleoresine und ätherische Öle“ nun auch für den Einsatz im Futtermittelbereich offerieren können. Unsere bestehende Zertifizierung im Sinne der Futtermittelhygieneverordnung haben wir um die Herstellung, das Lagern und das Inverkehrbringen von Futtermittelzusatzstoffen und Vormischungen ergänzt. Ein Großteil der Produkte ist zusätzlich als Q+S-zertifizierte Qualität erhältlich.

Unter Einhaltung der strengen Anforderungen der Futtermittelüberwachung ist es uns möglich, Ihnen die gewohnte Produktsicherheit/-qualität nun auch im Bereich der Futtermittelzusatzstoffe anbieten zu können.

Gerne begleiten wir Sie bei Ihren Ideen und Produktentwicklungen!

Fordern Sie uns, wir werden mit Leidenschaft für Sie aktiv!

www.lamotte-oils.de • info@lamotte-oils.de

Seit 2006 gilt ein EU-weites Verbot Antibiotika als leistungsfördernde Futtermittelzusatzstoffe einzusetzen. Auf diese Weise soll der Antibiotikaeinsatz und infolgedessen die Bildung von Resistenzen reduziert werden.

Vor diesem Hintergrund, wie auch aufgrund des steigenden Druckes die Produktqualität zu verbessern und der Tatsache, dass das Wohlergehen des Tieres immer mehr in den Mittelpunkt rückt, werden vermehrt natürliche Zusatzstoffe eingesetzt. Diese können zum Beispiel die organoleptischen, bzw. optischen Eigenschaften eines Futtermittels verbessern, bzw. verändern.

So kann unter anderem die Schmackhaftigkeit des Futters positiv beeinflusst werden. Ein weiterer sensorischer Futterzusatzstoff sind färbende Stoffe, die u.a. die Farbe von Zierfischen und/oder Vögeln positiv beeinflussen können.

Des Weiteren kann durch die Zugabe von Zusatzstoffen die Verdaulichkeit des Futtermittels erhöht werden, so dass das Tier die einzelnen Futternährstoffe aus dem Futter besser nutzen kann.

Ein weiterer Aspekt warum Zusatzstoffe im Futtermittelbereich vermehrt eingesetzt werden, ist die Verbesserung der Lagerungseigenschaften von Futtermitteln. So weisen z.B. einige Zusatzstoffe einen antioxidative Effekt auf, der sich positiv auf die Haltbarkeit auswirken kann.

Zertifizierungen



DE-ÖKO-003



VEGAN



zugelassener Futtermittelbetrieb
(aDEHB 100040)



AEO F

Hinweis: Nicht alle Zertifizierungen gelten für alle Produkte.

Oleoresine

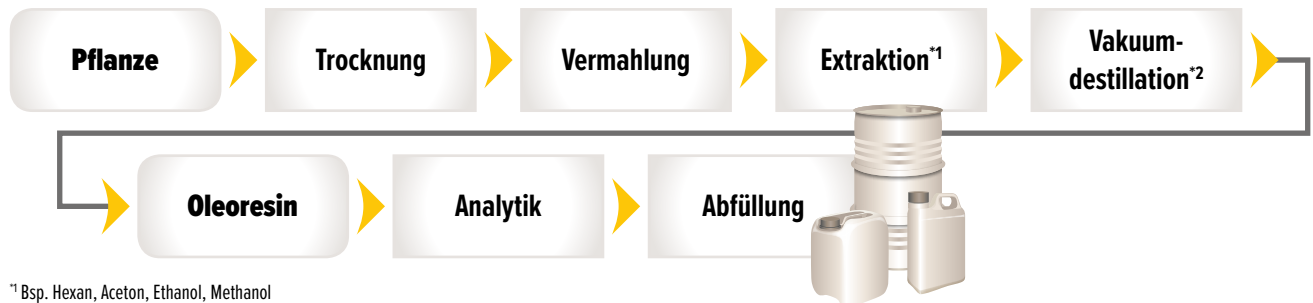
Oleoresine sind färbende oder geschmackgebende Extrakte. Es handelt sich dabei um eine viskose Paste. Oleoresine werden aus verschiedenen Teilen der Pflanzen gewonnen wie Samen, Wurzeln, Blättern oder Früchten.

Der Begriff Oleoresin setzt sich zusammen aus **Oleo**, welches auf die in fast allen Oleoresinen enthaltenen ätherischen Öle hinweist und **Resin**, das für die enthaltenen Harze, Wachse und sekundären Wirkstoffe steht.

Die Wachse und löslichen Harze dienen als natürliches Fixiermittel der flüchtigen Anteile. Weitere mögliche Bestandteile sind fette Öle, Scharfstoffe und Pigmente, die dem Oleoresin ihre färbende Eigenschaft verleihen.

Oleoresine weisen eine hohe Konzentration der Geruchs- und Geschmacksstoffe auf, so dass bereits geringe Einsatzmengen einen entsprechenden Effekt erzielen. Sie weisen zudem einen hohen mikrobiologischen Standard auf und können individuell standardisiert werden.

Extraktionsprozess



¹ Bsp. Hexan, Aceton, Ethanol, Methanol

² Die Lösungsmittel werden abdestilliert

Paprika Oleoresin

Paprika Oleoresin wird aus den Fruchthäuten der roten Paprikaschote (*Capsicum annuum L.*) oder der roten Chilischote (*Capsicum frutescens C.*) durch Extraktion gewonnen. Die Hauptanbauggebiete sind China und Indien.

Paprika Oleoresin enthält **Carotinoide**, wie Capsanthin und Capsorubin, die dem Produkt eine natürliche farbgebende Komponente verleihen.

Das Oleoresin wird hauptsächlich als färbende und aromatisierende Komponente im Futtermittelbereich eingesetzt, so z.B. zum Färben von Fischfutter.

Wir beziehen das Paprika Oleoresin direkt aus dem Ursprung und können die Farbeinheiten entsprechend Ihren Wünschen bei uns im Hause einstellen.





Capsicum Oleoresin

Capsicum Oleoresin ist ein natürlicher, öllöslicher, scharfer Würzstoff, der aus den getrockneten Früchten der roten Chilischoten (*Capsicum frutescens L./ Capsicum annuum L.*) gewonnen wird.

Die Stoffe, die die Schärfe des Oleoresins verursachen, nennen sich **Capsaicinoide**. Sie beinhalten zum einen Capsaicin, sowie Dihydrocapsaicin und Norhydrocapsaicin.

Gerne stellen wir den Capsaicinoid-Gehalt nach Ihrem Wunsch ein, so dass Sie den von Ihnen gewünschten Schärfegrad erhalten.

Dem Capsicum Oleoresin wird nachgesagt, dass es aufgrund des Scharfstoffes Capsaicin die Freisetzung von Verdauungsenzymen erhöht und somit die Verdaulichkeit und Nährstoffabsorption gesteigert wird.

Rosmarin Oleoresin

Rosmarin Oleoresin wird hergestellt durch Extraktion der Rosmarinblätter. Rosmarin (*Rosmarinus officinalis L.*) gehört zur Familie der Lippenblütler (*Lamiaceae*). Anbaugeländer sind unter anderem Indien und Marokko.

Ein wichtiger Bestandteil vom Rosmarin Oleoresin ist die **Carnolsäure** (8 % - 16 %), die als natürliches Antioxidant genutzt werden kann.

Der Einsatz von Antioxidantien reduziert freie Radikale im Futtermittel und hat somit einen positiven Einfluss auf die Tierernährung. Des Weiteren kann er auch die Fleischqualität positiv beeinflussen, da die Vitamin-E-Gehalte in den Geweben verbessert werden.



Ätherische Öle

Ätherische Öle sind flüchtige, stark riechende Stoffgemische von ölartiger Konsistenz. Sie verdampfen rückstandsfrei und sind in Wasser schwer löslich oder unlöslich. Es handelt sich dabei um Vielstoffgemische aus 20 bis 200 Einzelsubstanzen. Die vorherrschende Stoffklasse bei den ätherischen Ölen sind die Terpene.

Ätherische Öle sind standardisiert und haben den Vorteil, dass sie aufgrund ihrer hohen Konzentration in geringen Mengen eingesetzt werden können, so dass kein Verdrängungseffekt im Futter entsteht. Des Weiteren kann der Geruch und Geschmack des Futters verbessert werden, so dass die Futterraufnahme gesteigert wird.

Das gängigste Herstellverfahren ist die Wasserdampfdestillation



Eukalyptusöl

Eukalyptusöl wird aus den Blättern des Eukalyptus (*Eucalyptus globulus labill*) durch Wasserdampfdestillation gewonnen. Der Eukalyptus gehört zu der Familie der Myrtengewächse (*Myrtaceae*).

Hauptbestandteil des Öles sind **Cineole** (70 % - 100 %).

Durch seinen intensiv frischen Geschmack, kann es einen positiven Effekt auf die Futtermittelaufnahme haben.





Fenchelöl

Fenchelöl wird durch Wasserdampfdestillation aus den reifen Samen des Bitteren Fenchel (*Foeniculum vulgare* Mill. var. *vulgare*) gewonnen. Fenchel gehört zur Familie der Doldenblütler (*Apiaceae*) und ist eine weltweit verbreitete Gemüse-, Gewürz- und Heilpflanze.

Das bittere Fenchelöl besteht hauptsächlich aus **Trans-Anetholen** (67 % - 75 %) und **Fenchon** (12 % - 15 %).

Die positive Auswirkung auf die Verdauungsorgane und deren Funktion führen unter Umständen bei Tieren zu einer längeren Verweilzeit des Futters im Magen und damit auch zu einer besseren Futtermittelverwertung.

Eine antimikrobielle Wirkung ist z. Z. nur *in vitro* belegt. Im Futtermittel könnte die Wirkungsweise in der Stabilisierung der Futtermittelhygiene bestehen.

Aufgrund seiner antioxidativen Eigenschaften wird dem Fenchelöl eine Wirkung als Radikalfänger nachgesagt. Es soll das Futtermittel vor oxidativen Veränderungen schützen.

Lavendelöl

Lavendelöl wird aus den frischen Blüten oder Blütenständen des Lavendels (*Lavandula angustifolia* Mill.) durch Wasserdampfdestillation gewonnen. Lavendel gehört zu der Familie der Lippenblütler (*Lamiaceae*).

Die Heimat des Lavendels sind ursprünglich die Küstenregionen des Mittelmeerraums. Die heutigen größten Lavendel Anbaugebiete sind Frankreich und Indien.

Lavendelöl besteht hauptsächlich aus **Linalylacetat** (40 % - 50 %) und **Linalool** (25 % - 30 %)

Zudem wird dem Lavendelöl eine insektenabwehrende Wirkung zugesprochen, so dass es zum Beispiel als Repellent im Stall eingesetzt werden kann.





Nelkenblätteröl

Nelkenblätteröl wird aus den getrockneten Blättern des Nelkenbaumes (*Syzygium aromaticum* L.) durch Wasserdampfdestillation gewonnen. Der Nelkenbaum gehört zur Familie der Myrtengewächse (*Myrtaceae*).

Hauptbestandteil des Nelkenblätteröl ist mit 80 % - 90 % **Eugenol**. Zudem enthält das Öl **Beta Caryophyllene**: 9 % - 11 %.

Das im Öl enthaltene Eugenol wird eine antimikrobielle Wirksamkeit zugeschrieben.

Des Weiteren wird dem Eugenol eine antioxidative Wirkung zugesprochen, so dass das Eugenol im Futtermittel als Antioxidant eingesetzt werden kann.

Oreganoöl

Oreganoöl wird durch Wasserdampfdestillation aus *Origanum vulgare L.* gewonnen. Oregano gehört zu der Familie der Lippenblütler (*Lamiaceae*).

Hauptbestandteile des Öles ist mit 60 % - 65 % **Carvacrol**. Zudem ist mit 9 % - 15 % **Para Cymol** und mit 3 % - 5 % **Thymol** enthalten.

Der Mittelmeerraum ist die ursprüngliche Heimat des Oregano. Heutzutage wird er weltweit in warmen und gemäßigten Gebieten angebaut.

Aufgrund des hohen Gehaltes an Phenolen wird dem Oreganoöl eine antimikrobielle Wirkung nachgesagt. Das Oreganoöl ist auch insbesondere für Tiere mit einer empfindlichen Verdauung geeignet, so zum Beispiel für Hühner und Schweine.

Nicht zu vernachlässigen ist die antioxidative Wirkung des Oreganoöles.

Das Oreganoöl kann zudem den Appetit anregen und führt somit zu einer Verbesserung der Futteraufnahme. Außerdem wird es zur Unterstützung der Darmtätigkeit eingesetzt. Die Verdauungsorgane werden angeregt und die Sekretion von Magen- und Gallensaft erhöht.





Wir bieten Ihnen...

- Hauseigene Analytik, ergänzt durch externe Labor-Dienstleister
- Umfassendes HACCP-Konzept mit Batch-bezogenen Abläufen
- Herstellung von Vormischungen
- Vielfältige technische Veredelungsmöglichkeiten (flüssig, stabilisiert oder gemischt)
- „Alles aus einer Hand“ von Oleoresinen, ätherischen Ölen, über fette Öle, bis hin zu maritimen Spezialitäten
- Zertifizierter Futtermittelbetrieb im Sinne der Futtermittelhygieneverordnung
- Registrierter und zugelassener Betrieb für die Herstellung, das Lagern und das Inverkehrbringen von Futtermittelzusatzstoffen und Vormischungen.¹
- Ein Großteil der Produkte ist QS-zertifiziert

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche – bitte sprechen Sie uns an!

¹ Zulassung gemäß Verordnung(EG) Nr. 183/2005 iVm Verordnung(EG) Nr. 225/2012
Registrierte Tätigkeit nach Kategorie: B1, B2, C, F1, F2, G, J, L4

Übersicht über unsere gesamte Produktpalette



Oleoresine und ätherische Öle

Oleoresine

Capsicum Oleoresin

(*Capsicum frutescens L./Capsicum annuum L.*)

Kurkuma Oleoresin (*Curcuma longa L.*)

Paprika Oleoresin

(*Capsicum annuum L./Capsicum frutescens C.*)

Rosmarin Oleoresin (*Rosmarinus officinalis L.*)

ätherische Öle

Anisöl (*Pimpinella anisum L.*)

Eukalyptusöl (*Eucalyptus globulus labill*)

Fenchelöl, bitter (*Foeniculum vulgare*)

Ingweröl (*Zingiber officinale Roscoe*)

Kümmelöl (*Carum carvi L.*)

Lavendelöl (*Lavandula angustifolia Mill.*)

Majoranöl (*Majorana Hortensis L.*)

Minzöl (*Menta arvensis L.*)

Nelkenblätteröl (*Syzygium aromaticum L.*)

Orangenöl (*Citrus sinensis L.*)

Oreganoöl (*Origanum vulgare L.*)

Pfefferminzöl (*Mentha Piperita L.*)

Rosmarinöl (*Rosmarinus officinalis L.*)

Sternanisöl (*Illicium verum*)

Thymianöl (*Thymus vulgare L.*)

Weitere Produkte auf Anfrage.

Oleoresine und ätherische Öle – die natürliche Alternative

Viele Produkte sind auch QS-zertifiziert –

bitte sprechen Sie uns an!

**Filled with
passion**
since 1925

 **HENRY
LAMOTTE**
OILS



07.2019

Henry Lamotte Oils GmbH

Merkurstrasse 47 · 28197 Bremen/Germany

Phone +49 421 5239-460 · Fax +49 421 5239-46199

info@lamotte-oils.de · www.lamotte-oils.de