

Kürbiskernöl-Studie: Sensationelle Wirkungen erwiesen

Forschung bestätigt: Steirisches Kürbiskernöl (g.g.A.) bietet wertvollen Beitrag für Gesundheitsvorsorge.

Erste Kürbiskernölstudie. Das Institut für Biochemie der Technischen Universität Graz hat unter der Leitung von Univ. Prof. Dr. Albin Hermetter und in Zusammenarbeit mit dem Biochemiker und Lebensmittelgutachter Dr. Franz Siegfried Wagner, Qualitätslabor Lebring in den letzten zwei Jahren erstmals eine Studie über den gesundheitlichen Wert von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. durchgeführt. Die Arbeiten wurden im Rahmen einer Doktorarbeit von Dipl.-Ing. Gilbert Fruhwirth realisiert. Die Ergebnisse wurden dem wissenschaftlichen Fachpublikum international mit einer Publikation bekannt gemacht.

Absolut überraschende Erkenntnisse:

- **Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. schützt vor freien Radikalen.** Freie Radikale sind hochreaktive Stoffe, die an der Entstehung und am Verlauf von Krankheiten beteiligt sind (z.B. Atherosklerose, Alterungsprozesse u.a.). Atherosklerose ist Auslöser für Herz- und Kreislauferkrankungen. Die Studienergebnisse zeigen, dass steirisches Kürbiskernöl g.g.A. besonders reich an wirksamen Schutzstoffen (Antioxidantien) ist, die freie Radikale unschädlich machen.
- **Verglichen mit anderen Speiseölen: Kernöl schützt am wirksamsten vor freien Radikalen.** Gleichzeitig wurde festgestellt, dass Kürbiskernöl die höchste Schutzwirkung (Antioxidationskraft) im Vergleich zu allen anderen untersuchten Speiseölen hat.
- **Trotz Wirkungsunterschiede, dennoch höchster Schutz.** Innerhalb der untersuchten steirischen Kürbiskernöle wurden starke Wirkungsunterschiede festgestellt, wobei alle Kürbiskernöle weitaus wirksamer waren als alle anderen untersuchten Speiseöle.
- **Unerwartet: Hochwirksame Schutzstoffe.** Im steirischen Kürbiskernöl g.g.A. finden sich völlig unerwartet auch geringste Mengen wasserlöslicher Antioxidantien. Diese sind deutlich wirksamer als die bereits bekannten fettlöslichen Antioxidantien (z.B. Vitamin E), die ebenfalls in einem sehr hohen Ausmaß im Kürbiskernöl enthalten sind.

- **Traditionelle Herstellung unterstützt gesundheitlichen Wert.** Die wasserlöslichen als auch fettlöslichen Antioxidantien sind infolge des speziellen Produktionsprozesses (traditionelles, steirisches Herstellungsverfahren) insbesondere in Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. besonders hoch.

Kernöl: Wertvoll für Gesundheitsvorsorge. Kürbiskernöl ist ein wertvoller Bestandteil unserer Ernährung und leistet einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsvorsorge. Die herausragende antioxidative Wirkung ist die vorerst erste exakte beforschte Wirkung vieler möglicher biologischer Effekte im Kürbiskernöl.

Die derzeit weitergeführten Untersuchungen beschäftigen sich mit bislang weiteren unerforschten Wirkungen des steirischen Kürbiskernöls. Analyse und Wert dieser Stoffe für die menschliche Ernährung ist ein wichtiges Ziel zukünftiger Forschung auf diesem Gebiet.