



**Rødbakkegård**

Jens Børsting  
Hedemøllevej 35, 8850 Bjerringbro  
Tlf.: 8668 5201 Fax: 8668 5179  
Email: [jens@roedbakkegaard.dk](mailto:jens@roedbakkegaard.dk)  
Se Nr. 1608 2996

Oktober 2010

## **Lecithin, Rapsoliens bundfald.**

Frisk koldpresset Rapsolie danner ganske langsomt bundfald

Når vi på Rødbakkegård producerer vores koldpressede økologiske rapsolie filtrerer vi den skånsomt 2 gange gennem et 1 my filter. Alligevel ser vi at friskpresset rapsolie der er opbevaret afkølet danner et gult geleagtigt eller tråd lignende bundfald. Dannelsen af dette bundfald er helt naturligt og et tegn på at olien stadig er levende og frisk. Hvis olien havde været hårdhændet behandlet ville det ikke være muligt for olien at udvikle dette bundfald.

Det er nogenlunde lige som homogeniseret mælk, hvor mælkefedtet er blevet ødelagt gennem en hårdhændet behandling og derfor ikke længere er særligt aktivt. Homogeniseret mælk kan stå meget længere inden mælken bliver sur fordi mælkens naturlige processer er sat i stå.

Det naturlige bundfald i Rapsolien er faktisk en af de sundeste og mest værdifulde dele af Rapsolien. Bundfaldet består af en høj koncentration af Lecithin. Lecithin har en vigtig egenskab i forbindelse med nervernes evne til at overføre elektriske impulser fra en nerve til en anden. Lecithin er et helsekost og medicinalprodukt der bliver brugt i behandling af adskillige former for nervesygdomme så som bl.a. Alzheimers, ukontrollable trækninger i muskler, Mani og hukommelsestab.

De umættede fedtsyrer; Omega 3, 6 og 9, som Rapsolien er meget rig på, er vigtige for at danne isolering omkring vores nerver. Lecithin er vigtig for nervernes evne til at kommunikere med hinanden.

Så når I finder lidt bundfald i Rapsolien er det et tegn på at den er frisk, koldpresset, skånsomt behandlet og super sund. Det er lige til at komme i stødet af.

God appetit.

Med Venlig Hilsen  
Jens Børsting.