Produktion und Verarbeitung von Palmöl

1 Ölpalmplantage.
(Foto oben: Ana Meijide; Foto unten: Katja Rembold)

Palmöl wird aus den Früchten der Ölpalme (*Elaeis guineensis*; stammt ursprünglich aus W-Afrika) hergestellt. Die Ölpalme produziert ab dem 3. Lebensjahr Früchte, die in großen und dichten Büscheln wachsen (Foto **2**). Ab dem 21. Lebensjahr geht die Produktion zurück und die alten Palmen werden durch neue ersetzt. Die globale Produktion betrug 2016 ca. 64 Millionen Tonnen. Das meiste Palmöl stammt aus Indonesien (33 Mio.) und Malaysia (20.5 Mio.; Quelle: IndexMundi, 2016).

2 Fruchtstand der Ölpalme.
(Foto: Sabine Eckelmann)

3 Ernte der Fruchtstände.
(Foto: Sabine Eckelmann).

Die erwachsene Ölpalme (4. bis 20. Lebensjahr) produziert ca. 15 Mal im Jahr Fruchtstände von 20 bis 30 kg (Fotos **3** bis **5**). Ein Fruchtstand besteht aus ca. 1.500 Einzelfrüchten (Foto **9**, oben).

4 Fruchtstand der Ölpalme.
(Foto: Sabine Eckelmann)

5 Ernte der Fruchtstände.
(Foto: Anne Gérard)

6 Sammeln und Wiegen der Fruchtstände.
(Foto: Sabine Eckelmann).

7 Transport der Fruchtstände in die Fabrik zur Weiterverarbeitung.
(Foto: Sabine Eckelmann)

8 Sortierung der Fruchtstände zur Weiterverarbeitung.
(Foto oben: Sabine Eckelmann; Foto unten: Frankfurter Allgemeine, 10.02.2015)

Das Palmöl wird aus dem gelb-orangem Fruchtfleisch gewonnen, während das Palmkernöl aus den Kernen der Früchte gewonnen wird.

9 Einzelfrucht mit Fruchtfleisch und Palmkern (oben) und Palmöl (unten).
(Fotos: Forum Nachhaltiges Palmöl)

Palmöl ist heutzutage einer der wichtigsten natürlich nachwachsenden Rohstoffe der Welt: feste Konsistenz bei Zimmertemperatur (muss nicht chemisch gehärtet werden), geschmacksneutral, hitzestabil, lange haltbar, besonders streichfähig.
Etwa jedes 2te Supermarktprodukt enthält Palmöl (Quelle: Forum Nachhaltiges Palmöl).

10 Produkte, die Palmöl enthalten.

University of Göttingen
Bogor Agricultural University
University of Jambi
Tadulako University

DFG Deutsche Forschungsgemeinschaft

EFForTS