

Zu den Qualitätsunterschieden zwischen europäischen Ölprodukten und Ölen die nach ayurvedischen Verfahren hergestellt werden:

Die europäische Ölherstellung unterscheidet sich deutlich von den ayurvedischen Verfahren und damit auch in Zusammensetzung, Wirkung und Funktion der Öle.



Ein kaltgepresstes Sesamöl enthält beispielweise eine Zusammensetzung der Inhaltsstoffe, die auf natürliche Weise im Sesamkorn angelegt wurden. Dazu gehören Proteine, Polysaccharide und organische Säuren. Durch den Herstellungsprozess wird diese natürliche Zusammensetzung nicht verändert. Im Ergebnis wird beim Auftragen dieser Öle auf die Haut zunächst durch die organischen Säuren eine adstringierende Wirkung verursacht, die dazu führt, dass die für die Hautatmung wichtigen Poren sich leicht zusammenziehen. Die im Öl vorhandenen Polysaccharide und Eiweißmoleküle gelangen nicht in die oberen Hautschichten, da sowohl durch ihre Größe, als auch durch die adstringierten Poren keine Diffusion in die Haut möglich ist. Im Gegenteil verkleistern sie auf Grund ihrer biochemischen Konfiguration zusätzlich die Poren mit dem Ergebnis, das die Hautatmung und der Wasseraustausch der Haut nach einer derartigen Öl-Behandlung vermindert arbeitsfähig ist.

Anzumerken ist weiterhin, dass der in Europa angebaute Sesam sich genetisch und in seiner Zusammensetzung vom Sesam indicum unterscheidet. Er wächst mit anderen Erträgen, unter anderen Klimabedingungen und in einem anderen biochemisch zusammengesetzten Boden. Damit ist auch klar, dass die biochemische Zusammensetzung dieser Öle zum indischen Sesamöl verschieden ist.



Ayurvedisches Sesamöl wird aus sesam indicum hergestellt, welches einem schonenden Kochprozess von ununterbrochen 72 h unterzogen wird. Dabei wird unter ständigem Rühren die Temperatur konstant zwischen 95 – 99° C gehalten. Nach Jahrtausende alten Rezepten werden zu genau festgelegten Zeitpunkten Pflanzendekokte und Kräutermischungen hinzugesetzt. Dieses Verfahren hat mehrere Wirkungen. Zunächst wird die bereits vorhandene antioxidative Potenz des Sesamöles durch die Temperatureinwirkung in Verbindung mit den Pflanzenzusätzen verstärkt. Weiterhin werden die organischen Säuren bei diesem Prozess neutralisiert. Zum dritten werden die Eiweiß- und Polysaccharidketten zerstört und fallen aus. Eine weitere Wirkung dieses langandauernden Prozesses besteht darin, dass sowohl Transformationsprozesse bei den Pflanzeninhaltsstoffen als auch beim Öl selbst ablaufen, in deren Endergebnis die Diffusionsprozesse in die Haut deutlich erleichtert und beschleunigt werden. Auf Grund dieser Sachverhalte ist es völlig unzulässig Ayurveda-Öle mit anderen Ölen zu vergleichen und schon gar nicht kaltgepresste Sesam-Öle für ayurvedische Verfahren einzusetzen.