

 OLEORIOS S.A. <small>EXTRACTORA DE ACEITE DE PALMA</small>	FICHA TÉCNICA DE CALIDAD
	ACEITE CRUDO DE PALMA

Descripción:

Aceite semisólido a temperatura ambiente, de color rojo-anaranjado. Obtenido mediante extracción mecánica del fruto de la palma africana, por prensado de la pulpa o mesocarpio. El aceite de palma es una fuente importante de antioxidantes como tocotrienoles, una forma de vitamina E y de beta caroteno, una forma de vitamina A, ambos con numerosos beneficios para la salud.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VARIABLE	PARAMETRO	VALOR ACTUAL	UNIDAD
Acidez	2.5	<3.5	%
Humedad	<0.4	0.2	%
Impurezas	<0.1	0.1	%
DOBI	2.3 - 3.00	2.5	
Índice de Yodo	50 - 58	50	
Punto de Fusión	34 – 40 °C		
Índice de Peróxidos	1.1 – 1.7		

Uso:

Por su composición física, el aceite de palma puede usarse en diversas preparaciones sin hidrogenarse. No contiene ácidos trans. Se emplea para la elaboración de aceites de cocina, productos de panadería, pastelería, confitería, heladería, sopas instantáneas, salsas, diversos platos congelados y deshidratados, cremas no lácteas para mezclar con el café. También puede utilizarse como suplemento en la dieta de animales de corral. A su vez es utilizado en la fabricación de productos oleoquímicos.

Ubicación: Km 23 vía a Ventanas, Recinto el Guineo **PBX:** (593-5) 3056358
Telf: (593-9) 93995397 **E-mail:** gerencia@oleorios.com.ec