

ACEITE EASY FRIED



ACEITE DE OLEÍNA DE PALMA EASY FRIED^{MR}

DESCRIPCIÓN GENERAL

El aceite de oleína es la parte líquida de la fraccionación por entramiento del aceite de palma.

Su apariencia física es de color rojizo claro, no presenta olores ni sabores extraños. Dado que su punto de fusión es de alrededor de 25 °C, tenderá a la solidificación por debajo de ésta temperatura; arriba de 25 °C se mantiene líquido. Contiene antioxidantes naturales, tiene una excelente estabilidad, lo que aporta mayor vida de anaquel en el producto terminado y está libre de Ácidos Grasos Trans.

También se observarán ventajas en los procesos de freírlo profundo, ya que no genera gomas ni cochambre como sucede con los aceites poli insaturados, obteniéndose así un mayor rendimiento y economía en la operación.

APLICACIONES

Elaboración de botanas y frituras en general, formulación de productos lácteos, mezclas de aceites, desarrollo de low trans, entre otros.

PRESENTACIÓN

Pipas a granel

Easy Fried^{MR} en tambos de 180 kg; cubetas de 19 lts.

BENEFICIOS Y CUALIDADES

- Libre de ácidos Grasos Trans.
- Libre de olores y sabores extraños
- Contiene antioxidantes naturales
- Tiene una excelente estabilidad

DATOS TÉCNICOS

Nombre: Aceite de oleína P.E.D. (Refinado, Blanqueado y Deodorizado)

- Código: ET6-PV-004

OLEOFINOS

ACEITE EASY FRIED

ANÁLISIS DE LABORATORIO

PARÁMETRO	RANGO	UNIDADES
Índice de yodo	56.0 a 62.0	Gr I2/100 gr.
Ácidos grasos libres (oléico)	0.05 Máximo	%
Golor (Celda 5.25 x 0.75 in)	3.5 a 5.0 Máximo	Lovibond
Peróxidos	1.0 Máximo	MEq.O2 / kg.
Humedad e impurezas	0.002	%
Punto de fusión	24 Máximo	°C

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Una muestra de 14 gramos contiene:

Calorías	120
Proteínas	0 gr
Carbohidratos	0 gr
Grasa (lípidos)	14 gr
Calorías (grasa)	100%
Saturados	60%
Monosaturados	40%
Colesterol	0 gr
Sodio	0 gr

COMPOSICIÓN

Perfil de ácidos Grasos	%
Ácido Láurico	0.2 a 0.6
Ácido Mirístico	0.9 a 1.4
Ácido Palmítico	38.0 a 42.0
Ácido Palmíticooleico	0.1 a 0.2
Ácido Esteárico	4.0 a 5.0
Ácido Oléico	40.7 a 44.0
Ácido Linoléico	10.4 a 13.4
Ácido Linolénico	0.1 a 0.6
Ácido Aracídico	0.2 a 0.5

VIDA DE ANAQUEL

6 meses.

ALMACENAMIENTO

A granel: Debe almacenarse en tanques de acero al carbón ó inoxidable con sistema de calentamiento (serpentín y/ó chaqueta) que permita mantener el producto a 10°C arriba de su punto de fusión. Si se enfría es probable que se autofracciones precipitándose la parte sólida, en este caso se debe calentar lentamente hasta los 45°C y disponer el producto hasta que se haya disuelto toda la parte sólida. Se recomienda mantener el producto en una atmósfera inerte para darle mayor vida útil y estabilidad.

Easy Fried™: Los tambos y cubetas deben mantenerse en un medio ambiente estable a la sombra, de tal manera que no sufra cambios que alteren su calidad y estabilidad.

OLEOFINOS

LO MEJOR DE LA NATURALEZA
PARA LOS MEJORES PRODUCTOS

VENTAS
INDUSTRIAL
OLEOFINOS