

Óleo de Coco Babaçu

Obtido das amêndoas do babaçu, por meio de processo de prensagem sem uso de solventes, constituindo cerca de 65% do seu peso.

Utilização

O Óleo de Coco Babaçu tem várias aplicações, dentre as quais podemos destacar: indústria cosmética, alimentícia, sabões, detergentes, lubrificantes, entre outras.

Mais recentemente, foram identificadas propriedades semelhantes ao óleo de coco no que diz respeito a saúde humana e, também, foram esclarecidos resultados de pesquisas realizadas no passado, que davam conta da não adequação desse óleo para uso na alimentação humana. Aquelas pesquisas foram feitas com óleo de coco da praia hidrogenado, e pesquisas recentes com esse tipo de óleo dão conta da sua adequabilidade para uso na alimentação humana, inclusive com alguns potenciais benefícios.

Aspectos Técnicos

No óleo de babaçu concentram altos teores de matérias graxas, particularmente ácido láurico ou seja, gorduras de aplicação alimentícia ou industrial. De todos os óleos vegetais de uso industrial o óleo de coco babaçu tem alto índice de ácido láurico, saponificação e um muito baixo valor de iodo e refração, o que o qualifica para o preparo de pomadas cremosas.

Aspecto Visual

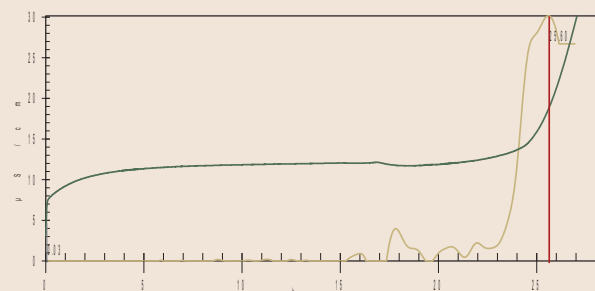


Informações Técnicas

Composição

Parâmetros	
Massa específica (g/cm ³)	0,9204
Ponto de fulgor (°C)	253
Viscosidade (40 °C) (mm ² /s)	29,5
Estabilidade oxidativa (h)	25,6
Índice de acidez (mgKOH/g)	3,85
Índice de peróxido (meq/Kg)	1,2
Umidade (%)	0,5
Cinzas (%)	0,012

Estabilidade oxidativa a 110 °C (EN 14112):



Ref.: Universidade Federal do Maranhão