

DESCRIPCION

El aceite crudo desgomado, se obtiene de la extracción mecánica del poroto de soja, logrando un producto 100% natural, libre de solventes químicos - tóxicos y de un alto valor nutritivo.

PROPIEDADES

El aceite crudo de soja es rico en ácidos grasos poliinsaturados como el Omega 3 y el Omega 6. En cuanto a su aspecto, presenta una suave turbidez, así como un característico olor a tostado. Su presentación es transparente, de color amarillo rojizo.

APLICACIONES

Materia prima en plantas refinadoras de aceite. Fuente de energía para plantas de nutrición animal. Fuente alternativa y materia prima para producción de biocombustibles.

PRESENTACION

A granel, en camión cisterna.

METODO DE ANALISIS

Tecnología NIRS

ACEITE CRUDO DE SOJA DESGOMADO

ANALISIS FISICOQUIMICOS	BASE	TOLERANCIA
Acidez (%) (en gramos de ácido oleico en 100 grs. de aceite)	1	1,5
Fósforo (ppm)	200	250
Índice de saponificación (mg KOH/g)	187	192
Densidad a 25°C (g/ml)	0.91333	0.9175
Índice de refracción a 25°C	1.4706	1.4740
Índice de iodo	110	140
Punto de inflamación (°C)	121	-
Sedimentos (%)	0.15	0.2
Pérdidas por calentamiento (%)	0.2	0.3
Color (Lovibond 25,4 mm) Rojo	-	5
Color (Lovibond 25,4 mm) Amarillo	-	70

La información contenida en ésta tabla, es evaluada cada hora a través un análisis infrarrojo cercano (NIRS) el cual proporciona datos rápidos y precisos sobre el producto, cumpliendo con las normas de comercialización preestablecidas.

HABILITACIONES

Certificado de inscripción RUCA

