



ACEITE DE COCO

COCONUT OIL



Utilizado y respetado por las culturas milenarias asiática, polinesica e indú, este producto natural es reconocido mundialmente, no sólo por sus propiedades alimenticias, sino también por las medicinales. Es común que los occidentales admiren la buena salud de estos pueblos y traten de encontrar la respuesta a aquella condición.

El aceite de coco entrega cientos de beneficios, entre los cuales están: favorecer la digestión; mejorar el uso de la glucosa en la sangre; facilitar la labor de los pulmones; incrementar la absorción de calcio y magnesio; saciar el apetito y aumentar la producción de leche materna.

Este óleo extraído directamente del fruto de la palma posee a lo menos un 60% de ácidos grasos saturados de cadenas cortas y medias, los que son descompuestos en el organismo y usados para producir energía que se quema limpiamente y no aumenta los niveles de colesterol.

Es tan buena la reputación de este producto que la U.S. Food and Drug Administration (FDA) lo incluyó en la exclusiva lista de grasas naturales, seguras y saludables. A su vez el Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón, lo recomendó en la edición 2010 de estándares de dieta y consumos para el país.

Los investigadores aconsejan ingerir aproximadamente 3,5 cucharadas soperas a lo largo del día junto con comidas ricas en fibras y proteínas.




USOS GASTRONÓMICOS

Ideal para sustituir la mantequilla, la margarina y el aceite de cocina.

Queda muy bien con las preparaciones de pescados y aves.

ESPECIFICACIONES CoA



Nombre INCI: Cocos Nucifera oil
Origen materia prima: Asia (Filipinas, Vietnam, Indonesia)
Empresa: Elaboradora de Alimentos Nutra Andes Ltda.

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS (%)

Ácido caprílico	4,6 - 10,0
Ácido laurico	44,1 - 56,4
Ácido oleico	5,0 - 10,0
Ácido cáprico	4,5 - 9,7
Ácido mirístico	13,1 - 21
Ácido palmítico	7,5 - 10,5

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Método de extracción	Presado en frío
Apariencia	Blanco cuando está sólido y claro transparente cuando está sobre el punto de fusión
Olor	Olor característico
Solubilidad	Soluble en alcohol y aceites. Insoluble en agua.
Densidad g/cm ³ a 20 °C	0,908 - 0,921
Punto de fusión	24 - 37 °C
Índice de yodo	5 - 10
Valor de peróxido	< 1,5