



ACEITE DE GIRASOL

SUNFLOWER OIL



El girasol es originario de Centroamérica y fue cultivado aproximadamente hace 2000 años a.C., luego fue llevado a Europa por los exploradores españoles. Curiosamente el nombre que se le atribuye a la semilla se debe al fenómeno de heliotropismo, en el cual la planta se mueve siguiendo la posición del sol.

Por ser una excelente fuente de vitaminas, ácido pentatónico, manganeso, fósforo, potasio y magnesio, **este óleo tiene muchos beneficios como:** ayudar a prevenir enfermedades cardiovasculares; disminuir el riesgo de desarrollar algunos cánceres; estimular la actividad digestiva y aportar al buen funcionamiento del cerebro.

Contiene fitosteroles que son moléculas orgánicas que forman parte de la membrana de las células vegetales. Una de sus particularidades es que bloquean la absorción de colesterol desde los alimentos que se consumen. Además posee alto nivel de Vitamina E y ácidos grasos no saturados los cuales son esenciales, ya que el cuerpo no los produce por sí solo.

Expertos en salud reconocen la eficacia del Aceite de Girasol a la hora de regular el metabolismo, ya que ejerce una acción de drenaje en los abscesos de colesterol y en los tejidos. También ayuda a mantener "limpias" las paredes internas de las arterias.

Conocedores de la gastronomía señalan que es ideal para freír porque no altera los compuestos de los alimentos. Advierten que debe haber extremo cuidado con el producto que se elija, puesto que para que mantenga sus propiedades tiene que ser extraído en frío y no refinado.



USOS GASTRONÓMICOS

Por su suave sabor resulta adecuado como aliño de ensaladas; elaboración de salsas y preparación de mayonesa.



ESPECIFICACIONES CoA



Nombre INCI: Helianthus Annuus Seed Oil

Origen materia prima: Argentina

Empresa: Elaboradora de Alimentos Nutra Andes Ltda.

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS (%)

C16:0 (ácido palmítico)	5 - 7,6
C18:0 (ácido esteárico)	2,7 - 6,5
C18:1 (ácido oleico) Omega 9	14 - 39,4
C18:2 (ácido linoleico) Omega 6	48,3 - 74
Ácido araquídico	0,1 - 0,5

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Método de extracción	Prensado en frío
Apariencia	Líquido color amarillo transparente
Olor	Olor característico
Solubilidad	Soluble en alcohol y aceites en general. Insoluble en agua.
Densidad g/cm ³ a 25 °C	0,915 - 0,919
Punto de inflamación	Mínimo 200 °C
Punto de fusión	-16 °C a -18 °C
Acidez en % ácido oleico	0,2
Índice de peróxidos en meq.O2 / Kg	10