



ACEITE DE LINAZA

FLAXSEED OIL



La semilla de linaza comenzó a cultivarse en Egipto alrededor del año 5.000 antes de Cristo, pero sus propiedades y valores nutricionales fueron reconocidos por los franceses, quienes en el siglo XIX la incorporaron a su dieta y a su estilo de vida.

Este óleo tiene muchos beneficios entre los cuales están: disminuir el riesgo de enfermedades al corazón; ayudar al tratamiento de artritis reumatoidea, psoriasis y lupus; prevenir el cáncer, la diabetes y la inflamación que compromete al sistema inmunitario del cuerpo.

Más del 70% del Aceite de Linaza es ácido graso poliinsaturado y una de las características que lo hace único, según los expertos, es la alta proporción de ácido alfa-linolénico (ácido graso omega-3) en relación al ácido linoléico (ácido graso omega-6). Los cuales son considerados esenciales debido a que el cuerpo no puede producirlos por sí solo.

El Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón en la edición 2010 de Estándares de Dieta y Consumos del país, con el fin de prevenir enfermedades y potenciar la calidad de vida de las personas adultas, recomienda consumir a lo menos 2,2 gramos al día de ácidos grasos omega-3, los cuales se encuentran en altas cantidades en las semillas de linaza y sus derivados.

En cuanto a la gastronomía, los expertos señalan que este aceite de color amarillo anaranjado es ideal para las dietas vegetarianas por su alto contenido en ácidos grasos. Además añade un sabor muy agradable a las comidas, sobre todo a las frías y crudas, y guarda su valor nutritivo durante mucho tiempo cuando se almacena correctamente.



USOS GASTRONÓMICOS

Es perfecto para aliñar ensaladas; preparar pastas y salsas; matizar sabores de queso fresco y cereales.



ESPECIFICACIONES CoA



Nombre INCI: Linum usitatissimum oil

Origen materia prima: Canadá

Empresa: Elaboradora de Alimentos Nutra Andes Ltda.

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS (%)

PE 2.4.22

| | |
|----------------------------------|----------|
| C16:0 (ácido palmítico) | 5 - 7 |
| C16:1 (ácido palmitoleico) | máx. 0,5 |
| C18:0 (ácido esteárico) | 3 - 6 |
| C18:1 (ácido oleico) Omega 9 | 15 - 35 |
| C18:2 (ácido linoleico) Omega 6 | 15 - 20 |
| C18:3 (ácido linolénico) Omega 3 | 35 - 60 |

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

| Método de extracción | Prensado en frío | |
|---------------------------------------|------------------|--------------|
| | Método | |
| Densidad a 20° C en g/cm ³ | PE 2.2.5 | aprox. 0,931 |
| Índice de acidez mg KOH/g | PE 2.5.1 | máx. 2,0 |
| Índice de yodo | PE 2.5.4 | 160 - 200 |
| Índice de peróxidos en meq.O2 / Kg | PE 2.5.5 | máx. 10 |
| Índice de refracción a 20° C | PE 2.2.6 | aprox. 1,480 |
| Índice de saponificación | PE 2.5.6 | 188 - 195 |
| Cadmio | PE 4.4.27 | máx. 0,5 |