



# ACEITE DE MANÍ

PEANUT OIL



Este fruto proviene de la planta *Arachis Hypogaea*, cultivada hace más de 7.000 años, originaria de Suramérica, específicamente de Perú. Cuando los españoles llegaron al continente la exportaron a Europa y desde ahí se expandió por África, Asia y Oceanía.

Según expertos, **el Aceite de Maní tiene muchos beneficios** entre los cuales se encuentran: ayudar al funcionamiento del sistema circulatorio y la visión; reducir la probabilidad de enfermedades coronarias y accidentes cardiovasculares; prevenir el Cáncer, el Alzheimer, la Demencia Senil y el Parkinson.

Contiene diversos tipos de ácidos grasos tales como: oleico, palmítico, esteárico, linoleico, entre otros. Los niveles desequilibrados de ácidos grasos pueden ser peligrosos para la salud, pero éste tiene un equilibrio muy seguro por sus niveles de vitaminas, minerales y compuestos orgánicos.

Un estudio de la Penn State University descubrió que siguiendo una dieta moderada y usando el Aceite de Maní para cubrir la mitad del consumo de grasas, es posible reducir el colesterol malo, bajar los niveles de triglicéridos y disminuir el riesgo de enfermedades del corazón, además de ayudar a bajar de peso.

Los entendidos en gastronomía internacional señalan que este óleo puede alcanzar una temperatura inusualmente alta antes de quemarse, lo que permite que sea muy eficiente para freír rápidamente evitando que las comidas queden con gran cantidad de grasa.

**USOS GASTRONÓMICOS**

Por su sabor es muy apropiado para aliñar las ensaladas, preparar mayonesas y vinagretas. También para cocinar dulces tortas y pasteles.



## ESPECIFICACIONES CoA



**Nombre INCI:** *Arachis hypogaea* Oil

**Origen materia prima:** Argentina

**Empresa:** Elaboradora de Alimentos Nutra Andes Ltda.

### COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS (%)

C 16:0 (ácido palmítico)	7 a 16
C 18:0 (ácido esteárico)	1,3 a 6,5
C 18:1 (ácido oleico) Omega 9	35 - 72
C 18:2 (ácido linoleico) Omega 6	13 - 43
C 18:3 (ácido alfa-linolénico) Omega 3	< 0,6 %
C 20:0 (ácido araquídico)	0,5 a 3
C 20:1 (ácido gadoleico)	0,5 a 2,1
C 22:0 (ácido behémico)	1,0 a 5,0
C 22:1 (ácido erúcido)	< 0,5 %
C 24:0 (ácido lignocérico)	0,5 a 3

### 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 <sup>3</sup> a 25 °C	0,912 - 0,920
Punto de inflamación	Más de 250 °C
Punto de fusión	3 °C
Acidez en % ácido oleico	máx. 1,5
Índice de peróxidos en meq.O <sub>2</sub> / Kg	máx. 15