



# ACEITE DE PEPA DE ZAPALLO

PUMPKIN SEED OIL



Este óleo de color verdoso, aroma suave y sabor sutil, es extraído de la semilla de una planta llamada "Cucurbita Máxima" originaria de Suramérica. En países europeos, tales como Austria, Alemania y Hungría, es muy cotizado por sus propiedades culinarias y también por su aporte al bienestar del cuerpo.

**Posee un gran número de beneficios** entre los cuales se encuentran: ayudar a la prevención de enfermedades cardiovasculares, problemas a la próstata, desmineralización de huesos, caries dentales y uñas frágiles; facilitar la expulsión de parásitos intestinales y mejorar la función renal.

La pepa de zapallo es reconocida mundialmente por su alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados que ayudan a mantener equilibrados los niveles de colesterol y triglicéridos. También tiene una acción antioxidante debido a la presencia de Vitamina E que actúa contra los radicales libres.

The Journal of Medicinal Foods señaló en 2006 que el uso del Aceite de Pepa de Zapallo es de gran ayuda para el tratamiento de una condición conocida como hiperplasia prostática benigna (BHP) o aumento de tamaño de próstata. Gracias a su alto contenido en zinc y fitosteroles es muy efectivo en la protección de la glándula prostática

Los expertos en gastronomía internacional lo recomiendan para elaborar preparaciones frías y calientes, pero lo consideran inapropiado para frituras. Hay personas que lo consumen solo y otros que lo mezclan con un poco de aceite de oliva.



## USOS GASTRONÓMICOS

Queda muy bien como aliño para las sopas, verduras y ensaladas. Es ideal para cocinar panes de granos, pastas y arroz.



## ESPECIFICACIONES CoA



**Nombre INCI:** Cucurbita Maxima oil

**Origen materia prima:** Chile

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

### COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS (%)

Total saturados	20,8
Total monoinsaturados	43,3
Total poliinsaturados	35,9
Ácido esteárico	3 - 12
Ácido oleico	18 - 47
Ácido linoleico	36 - 64

### PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Método de extracción	Prensado en frío
Apariencia	Líquido aceitoso verde oscuro
Olor	Olor característico
Solubilidad	Soluble en alcohol y aceites. Insoluble en agua.
Densidad g/cm <sup>3</sup> a 20° C	0,905 - 0,930
Índice de refracción	1,465 - 1,475 a 20 °C
Índice de acidez	< 2,0 mg KOH/g
Índice de peróxido	< 5 meq/kg
Materia insaponificables	< 2 %
Índice de saponificación	174 - 197
Índice de yodo	80 - 90