



ACEITE DE ALMENDRA

ALMOND OIL

ESPECIFICACIONES CoA



Nombre INCI: Prunus Amygdalus Dulcis oil

Origen materia prima: Chile

Empresa: Elaboradora de Alimentos Nutra Andes Ltda.

USOS GASTRONÓMICOS



Perfecto para matizar los sabores de las ensaladas, pastas, arroz integral, quesos de cabra, carnes de ave, frutos secos y berries.



Este óleo de origen 100% vegetal es extraído de la semilla de una planta llamada "Prunus dulcis" que proviene del Medio Oriente. En la Antigüedad se expandió por la región del Mar Mediterráneo, pero fueron los romanos quienes dieron a conocer las maravillosas propiedades en su imperio.

El aceite de almendra tiene cientos de beneficios entre los cuales se encuentran: mejorar los niveles de colesterol; presentar acción antioxidante; estimular la digestión; aportar al funcionamiento cerebral; ayudar a la prevención de enfermedades coronarias y cáncer en general.

Está elaborado con almendras dulces de primera calidad y bajo un proceso de prensado en frío que conserva nutrientes biológicos esenciales para el ser humano tales como: ácidos grasos, colorantes naturales (carotenos) y antioxidantes naturales como el alfa tocoferol (vitamina E).

Según un artículo de The Journal Metabolism 2008, su consumo se relaciona con la regulación de la glucosa en personas con alto colesterol en la sangre. Su ingesta reduce significativamente la secreción de la insulina, lo que explica la asociación con la prevención de riesgos cardíacos.

Resulta muy interesante para la gastronomía, puesto que posee un suave y sutil sabor que permite disfrutar del gusto de la almendra. Se emplea en diversos platos fríos y calientes, pero no es apto para las frituras.

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS (%)

C16:0 (ácido palmítico)	0,4 - 0,9
C16:1 (ácido palmitoleico)	máx. 0,8
C17:0 (ácido heptadecanoico)	máx. 0,2
C18:0 (ácido esteárico)	máx. 3,0
C18:1 (ácido oleico) Omega 9	62 - 86
C18:2 (ácido linoleico) Omega 6	20 - 30
C18:3 (ácido linolenico)	máx. 0,4
C20:0 (ácido eicosanoico)	máx. 0,2
C20:1 (ácido eicosenoico)	máx. 0,3
C22:0 (ácido behémico)	máx. 0,2
C22:1 (ácido erúcido)	máx. 0,1

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Método de extracción	Prensado en frío
Apariencia	Líquido transparente de color amarillo pálido
Olor	Olor característico aceitoso suave
Insaponificable en %	máx. 0,9
Densidad g/cm ³ a 20° C	0,910 – 0,925
Índice de acidez mg KOH/g	máx. 0,2
Punto de inflamabilidad	> 300 °C [copa cerrada]
Punto de solidificación	aprox. -14 °C
Índice de peróxidos en meq.O ₂ / Kg	máx. 15