

FICHA TÉCNICA: ACEITE DE MORINGA

ÁRBOL DE LA MORINGA

NOMBRE CIENTÍFICO: MORINGA OLEIFERA
NOMBRE BOTÁNICO: MORINGA ADANS
NOMBRES COMUNES: MORINGA, BEN, ÁRBOL DE BEN, MORANGO, MARANGO.

Moringa Oleífera, es un árbol originario del norte de la India. También conocido como el Árbol de la Vida, este se caracteriza por su rápido crecimiento y buena resistencia a la falta de agua. Todas las partes del árbol: sus hojas, ramas, frutos y semillas, son aprovechables, por lo cual posee múltiples propiedades beneficiosas para la salud.

ACEITE DE MORINGA

El Aceite de Moringa, normalmente conocido como Aceite de Ben, por su alto contenido de ácido behénico, es materia prima en diversos productos en la industria farmacéutica, alimentaria y cosmética.

Para la obtención de Aceite de Moringa puro y natural, se requiere cultivar las vainas secas del árbol, para obtener las semillas, de las cuales se seleccionan las mejores. De cada semilla, se extrae el germen, el cual es prensado en seco para extraer el aceite. El aceite luego se decanta y filtra para remover impurezas.

PROPIEDADES FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS

OLOR	Característico, terroso fresco, forestal
SABOR	Característico, agradable, ligero, similar al aceite de maní.
COLOR	Amarillo dorado
TEXTURA	Suave y Ligero



PROPIEDADES QUÍMICAS

COMPOSICIÓN DE GRASAS

MONOINSATURADOS	79.12%
POLIINSATURADOS	7.07%
SATURADOS	13.80%

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS

ÁCIDO OLÉICO (Omega 9)	75.6%
ÁCIDO LINOLÉICO (Omega 6)	0.6%
ÁCIDO PALMÍTICO	5.3%
ÁCIDO ESTEÁRICO	4.6%
ÁCIDO ARAQUÍDICO	3.0%
ÁCIDO BEHÉNICO	6.4%
ÁCIDO PALMITOLÉICO	1.3%
ÁCIDO LINOLÉNICO (Omega 3)	0.1%
ÁCIDO EICOSENOICO (CIS 11)	2.2%
ÁCIDO LIGNOCÉRICO	0.9%

PROPIEDADES DETERMINADAS

PUNTO DE FUSIÓN	20.5°C*
ESTABILIDAD DE OXIGENACIÓN a 115°	32.6 – 41.68 h*
DENSIDAD a 25°	0.9 g/cm ³ *
VISCOSIDAD	43.8 mPa.s*
ÍNDICE DE RANCIDEZ	1.0 meq kg ⁻¹ *
ÍNDICE DE REFRACCIÓN	1.47*
ÍNDICE DE SAPONIFICACIÓN	185.22 mg KOH/g de aceite*
ÍNDICE DE YODO	66.22
ÍNDICE DE ACIDEZ	0.92 mg KOH / g de muestra
ÍNDICE DE PERÓXIDO	5.3 Miliequivalentes / kg de muestra

VITAMINAS

VITAMINA E (TOCOFEROL)	23.0 mg/100g
------------------------	--------------

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

COLIFORMES TOTALES	Ausencia	Test de Esterilidad Comercial
MOHO	<10 ³ UFC/g	
SALMONELLA	Ausencia	
CONTEO DE PLACAS AERÓBICAS	<10 ³ UFC/g	

ENSAYOS PARA DETECCIÓN DE METALES

HIERRO	0.6 (Partes por millón)
COBRE	No detectable
ARSÉNICO	No detectable
PLOMO	No detectable

* Valores de literatura científica.

USOS



ALIMENTOS

El Aceite de Moringa puro es comestible y se utiliza en la industria alimentaria. Tiene un agradable sabor a frutos secos.



GUISOS Y ESTOFADOS

Aumenta el valor nutricional de tus guisos y estofados.



ENSALADAS

Rocialo en todo tipo de ensaladas, huevos, vegetales salteados.



ARROZ Y TALLARÍN

Enriquece tus tallarines verdes o el arroz con pollo.

BENEFICIOS



BENEFICIOS PARA LA SALUD

- Cuenta con más de 78% de ácido oleico (Omega 9), que ayuda en la reducción de la presión arterial y los triglicéridos en la sangre.
- Con su alto contenido de grasas monoinsaturadas (79%), propicia una dieta saludable y sin enfermedades cardiovasculares.
- Es una fuente de antioxidantes y propiedades de anti envejecimiento.
- Ayuda a aliviar la gastritis. Reduce el azúcar y mejora los niveles de hemoglobina.



ALMACENAMIENTO Y MANEJO



EMPAQUE

El embalaje se puede ajustar de acuerdo con los pedidos del cliente. Por lo general, el aceite se entrega en formatos: 1L, 4L, 60L y 200L. Además de presentaciones en botellas de 250ml y 500ml.



1L



4L



200L



ALMACENAMIENTO

El aceite debe almacenarse en un lugar seco y fresco, lejos de la luz y olores fuertes. No debe almacenarse bajo refrigeración dado que el Aceite de Moringa puro se solidifica a bajas temperaturas. Si el aceite se solidifica, colóquelo en un recipiente con agua tibia o cerca de una fuente de calor y volverá a su estado líquido, sin perder sus propiedades.



VIDA ÚTIL

Si el aceite se almacena adecuadamente, puede durar hasta 5 años sin perder sus propiedades. Raramente se pone rancio y tiene una alta estabilidad térmica.