

FICHA TÉCNICA

ACEITE DE COCO

FORMULA: N/A

PROPIEDADES:

Aceite puro

Olor característico, libre de olor extraño, a rancio o a solvente. Líquido oleoso, color amarillo pálido transparente

Es un tipo de aceite vegetal puro, sólido a temperatura ambiente una de sus características importantes es que no se vuelve rancio. Está compuesto por cerca de 90% de ácidos grasos saturados.

Constituido preferentemente de triglicéridos de cadena media; 92% de ácidos grasos saturados, 6% ácidos grasos monoinsaturados y 2% de ácidos grasos polinsaturados.

OBTENCION:

El aceite es el producto obtenido de la refinación, blanqueo y deodorizado del aceite de coco

ENVASES:

- CUBETAS

USOS:

Por sus características es ampliamente empleado en:

- ❖ La rehidratación de leche.
- ❖ Coberturas de chocolate para helado.
- ❖ Fabricación de mezcillas.
- ❖ Rociado para galletas.
- ❖ Preparación de palomitas de maíz.

Se utiliza sobre todo en la fabricación de jabones; se utiliza también en la elaboración de coberturas para productos de bollería, repostería, etc. Es utilizado también en la producción de resinas.

PELIGROS:

No toxico