

## ÓLEO DE PALMA



O fruto do dendê produz dois tipos de óleo: Óleo de Dendê ou Óleo de Palma que é extraído da polpa (mesocarpo) do fruto e o Óleo de Palmiste que é extraído da semente (amêndoa) que é um óleo similar ao óleo de coco. O termo Óleo de Dendê é mais comumente utilizado para o óleo bruto e o termo Óleo de Palma para o óleo refinado.

O Óleo de Palma tem sua maior utilização na área alimentícia. Este óleo é uma das fontes mais ricas em tocotrienóis, que é um tipo de vitamina E. Ele permite a redução de colesterol, entre outros benefícios.

O Óleo de Palma é considerado um dos óleos mais produtivos do mundo. O Óleo de Palma pode ser usado para várias finalidades: cosméticos, sabão, sabonetes, velas, produtos domissanitários, farmacêuticos, lubrificantes, dentre muitas outras.

O Óleo de Dendê ou Palma está em situação de destaque no mercado mundial. Ocupa atualmente o 1º lugar no consumo mundial, tendo ultrapassado o Óleo de Soja.

**OUTRAS DENOMINAÇÕES:** Óleo de Dendê.

**FAMÍLIA DA PLANTA:** Palmáceas.

**NOME BOTÂNICO DA PLANTA:** *Elaeis guineensis*.

**DENOMINAÇÕES ESTRANGEIRAS:** Palm oil, Palme.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

ÍNDICES	UNIDADES	VALORES DE REFERÊNCIA
Peso Específico (50oC / 20oC)	g/cm <sup>3</sup>	0,891 - 0,899
Iodo	g I <sub>2</sub> /100g	49 - 55
Saponificação	mg KOH/g	190 - 209
Matéria Insaponificável	%	< 1,2
Ponto de Fusão	°C	33 - 40

Valores de Referência: *Physical and Chemical Characteristics of Oils, Fats, and Waxes - AOCS.*