

CAMMON (ÓLEO DE SALMÃO)



O Salmão é um peixe de águas frias, encontrado principalmente na Noruega e no Chile. Atualmente a maioria do salmão consumido no mundo é proveniente de fazendas subaquáticas, localizadas principalmente nos Estados Unidos. Apenas o salmão que vive no mar apresenta a cor salmão de forma natural, pois esta coloração está ligada ao tipo de alimentação à base de camarão e krill. O Salmão criado em fazendas recebe uma ração com aditivos especiais para apresentarem a mesma coloração.

OUTRAS DENOMINAÇÕES: Não foram encontradas outras denominações.

ORIGEM: Óleo de origem Animal (peixe - salmão).

FAMÍLIA E NOME ZOOLOGICO: *Salmonidae* – *Salmo salar*.

DENOMINAÇÕES ESTRANGEIRAS: Salmon Oil, Aceite de Salmón, Salmone, Huile de Saumon, Lachsoel.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

ÍNDICES	UNIDADES	VALORES DE REFERÊNCIA
Peso Específico (15°C)	g/cm ³	0,924 - 0,926
Índice de Iodo	g I ₂ / 100g	130 – 160
Índice de Saponificação	mg KOH/g	183 – 186
Matéria Insaponificável	%	8,0 – 12,0

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

O Salmão apresenta carne tenra e saborosa que é considerada nobre. Sua qualidade é excepcional, pois apresenta baixa concentração de gordura.

Uma indústria que tem bastante interesse no Óleo de Salmão é a de Ração Animal. Este segmento vem crescendo expressivamente e encontra no óleo de salmão qualidade, aroma e paladar para agradar o gosto dos mais exigentes animais. O Óleo de Salmão também pode ser usado para outras finalidades, substituindo com vantagens o Óleo de Peixe.

Produto não destinado ao consumo humano ou animal na forma como se apresenta.