

## ÓLEO DE PALMISTE



**OUTRAS DENOMINAÇÕES:** Óleo de Coco Palmiste, PKO, Gordura de Coco Palmiste, Gordura de Palmiste.

**FAMÍLIA DA PLANTA:** Palmáceas.

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

**DENOMINAÇÕES ESTRANGEIRAS:** Palm kernel oil, Grasso, Burro, olio de palmisto.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

ÍNDICES	UNIDADES	VALORES DE REFERÊNCIA
Peso Específico (15°C)	g/cm <sup>3</sup>	0,920 - 0,945
Iodo	g I <sub>2</sub> /100g	14 - 23
Saponificação	mg KOH/g	242 - 255
Matéria Insaponificável	%	< 0,5%
Acidez, óleo refinado	% ácido oleico	< 0,3
Índice de Peróxido	mEq/kg	< 10,0

Valores de Referência: Oli, Grassi e Derivati – 3ª Edizione.

A Palma é uma das oleaginosas mais produtivas podendo produzir até 20 vezes mais do que a soja. A Palma é a única oleaginosa da qual se pode extrair dois tipos diferentes de óleo, com características bem distintas.

O Óleo de Palmiste é um dos produtos que se pode extrair da palma. Ele é obtido da amêndoa da Palma. O Óleo de Palmiste é rico em ácido láurico. Ele apresenta-se na forma pastosa quando à temperatura ambiente, apresentando uma coloração esbranquiçada. Quando o Óleo de Palmiste é aquecido ele torna-se um produto líquido de cor levemente amarelada.

O Óleo de Palmiste é bastante utilizado para fins alimentícios e na produção de chocolates onde pode substituir a manteiga de cacau.

O Óleo de Palmiste tem várias outras aplicações, dentre as quais podemos destacar: indústria cosmética, sabões e sabonetes finos, detergentes, lubrificantes, indústria oleoquímica, entre outras.

O mercado do Óleo de Palmiste vem ganhando espaço no Brasil devido à crise que vem atravessando o Óleo de Coco Babaçu.

O grande crescimento do Óleo de Palma no mercado mundial também impulsiona o consumo e a produção do Óleo de Palmiste já que a extração dos dois produtos é feita a partir do mesmo fruto.