

Ficha Técnica ACEITE LINAZA FOOD GRADE

fecha de actualización octubre 2024

PROPIEDADES

Semillas de la planta de lino *Linum usitatissimum* por expresión o extracción con solventes. Se utilizan varios métodos de refinación y blanqueo. Los grados de aceite de linaza son crudos; hervidos, soplados, fabricantes de barnices y rellenados, con mayor contenido en ácidos grasos esenciales (ácidos grasos omega-3 y omega-6). Se utiliza en pinturas, barnices, hule, masilla, tintas de impresión, aceites de núcleo, revestimientos y empaquetaduras, resinas alquídicas, jabón y productos farmacéuticos.

El aceite de linaza se usa ampliamente en la industria cosmética, alimenticia y farmacéutica por ser un aceite rico en ácidos grasos esenciales, sobre todo Omega 3; es fuente de fibra dietética, tanto soluble como insoluble; la linaza contiene unos fitoquímicos llamados lignanos, que tienen el poder de combatir los radicales libres, al mismo tiempo que le aporta beneficios antioxidantes y anticancerígenos al organismo. A nivel nutricional, la linaza contiene complejo B, magnesio, manganeso, fósforo y tiamina. También ayuda a combatir la depresión, a reducir el colesterol, el Alzheimer y a mejorar el estado de la piel. En otras industrias también tiene aplicaciones, por ejemplo, en la madera actúa como humectante, protector e inmunizante, incluso puede reemplazar a los barnices al dejar un brillo parecido. Además, sirve para limpiar gres, tratar la pintura y las brochas, elaborar pinturas al óleo.

USOS Y APLICACIONES

- Industria Alimentaria, Farmacéutica y Cosmética

DATOS TÉCNICOS

Parámetro	Especificación
Apariencia	Líquido
Color	Amarillo
Evaluación de olor	Típico aceite vegetal
Color (Gardner)	4.00 máx.
Índice de acidez	1.00 máx.
Índice de yodo	175.00 mín.
Densidad relativa (20°C)	0.926 – 0.933
Índice de saponificación	188.00 – 195.00
Insaponificable	1.50% máx.
Índice de refracción (23°C)	1.4780 – 1.4830
Volátiles	0.10% máx.
Cenizas	0.02% máx.

PRESENTACIONES

- Tambor X 190 Kg

SEGURIDAD Y MANEJO

- Almacenar en espacios frescos, seco, que tengan la posibilidad de limitar la exposición directa y prolongada a rayos solares.
- Almacenar a temperaturas ambiente inferiores a 40 °C.
- En el área de almacenamiento no debe existir presencia de roedores e insectos.
- Almacenar en un lugar limpio, aislado de productos químicos, de aseo y de alimentos de animales, etc.
- Mantener en empaques debidamente sellados.
- Una vez abierto el empaque, consúmase en el menor tiempo posible.
- Un año después de la fecha de fabricación, en las condiciones de almacenamiento descritas anteriormente.
- Debe evitarse el contacto con la piel y especialmente con los ojos (**Ver hoja de seguridad**)
- Antes de usar el producto consultar la hoja de seguridad y ficha técnica.

