

## ACEITE DE ALMENDRA CRUDO Ph. Eur.

El Aceite de Almendra se obtiene de las semillas maduras de *Prunus dulcis* (Miller) D.A. Webb var *dulcis* o *Prunus dulcis* (Miller) D.A. Webb var. *Amara* (D.C.) Bucheim o una mezcla de ambas variedades.

**Producto Nº.** : 2087  
**CAS Nº.** : 8007-69-0  
**INCI Denominación** : Prunus Amygdalus Dulcis Oil

**Propiedades:** Líquido límpido, amarillo, poco soluble en alcohol y miscible con éter de petróleo.

Nº.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
<b>1. Características físicas</b>				
1.1.	Densidad a 20 °C	Ph. Eur. (2.2.5)	g/cm <sup>3</sup>	ca. 0,916
1.2.	Absorbancia	Ph. Eur. (2.2.25)	g/cm <sup>3</sup>	máx. 0,20
1.3.	Punto de solidificación	Ph. Eur. (2.2.18)	°C	ca. -18
<b>2. Características químicas</b>				
2.1.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mgKOH/g	máx. 2,0
2.2	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	meq O <sub>2</sub> /kg	máx. 15,0
2.3	Insaponificable	Ph. Eur. (2.5.7)	% (m/m)	máx. 0,7
<b>3. Composición de ácidos grasos</b>				
		Ph. Eur. (2.4.22)	%	
	< C16 : 0			máx. 0,1
	16 : 0 Ácido Palmítico			4,0 - 9,0
	16 : 1 Ácido Palmitoleico			máx. 0,6
	17 : 0 Ácido Margárico			máx. 0,2
	18 : 0 Ácido Esteárico			máx. 3,0
	18 : 1 Ácido Oleico			62,0 - 86,0
	18 : 2 Ácido Linoleico			20,0 - 30,0
	18 : 3 Ácido Linolénico			máx. 0,4
	20 : 0 Ácido Araquídico			máx. 0,2
	20 : 2 Ácido Icosenoico			máx. 0,3
	22 : 0 Ácido Behénico			máx. 0,2
	22 : 1 Ácido Erúcido			máx. 0,1
<b>4. Esteroles</b>				
		Ph. Eur. (2.4.23)	%	
	Colesterol			máx. 0,7
	Campesterol			máx. 4,0
	Estigmasterol			máx. 3,0
	β-Sitosterol			73,0 – 87,0
	Δ 5-Avenasterol			mín. 10,0
	Δ 7-Avenasterol			máx. 3,0
	Δ 7-Estigmastenol			máx. 3,0
	Brasicasterol			máx. 0,3

**Almacenamiento :** Mantenerlo en su envase cerrado o bajo gas inerte y protegerlo de la luz.