ACEITE DE GERMEN DE MAÍZ REFINADO Ph. Eur.

El Aceite de Maíz Refinado es obtenido por presión o extracción y posterior refinación a partir de la semilla de *Zea mays L.*

Producto Nº. **:** 3145
CAS Nº. **:** 8001-30-7
EINECS Nº. **:** 232-281-2
INCI Denominación **:** Zea Mays Oil

Propiedades: El aceite de maíz es un líquido claro, de color amarillo. Es prácticamente insoluble en agua y en alcohol; miscible en éter de petróleo y en cloruro de metileno.

Nº.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
1.	**Características físicas**			
1.1.	Densidad a 20 °C	Ph. Eur. (2.2.5)		ca. 0,920
1.2.	Índice de refracción a 20 °C	Ph. Eur. (2.2.6)		ca.1,474
2.	**Características químicas**			
2.1.	Sustancias alcalinas	Ph. Eur. (2.4.19)		cumple
2.2.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mg KOH/g	máx. 0,5
2.3.	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	meq O_2/kg	máx. 10,0
2.4.	Insaponificable	Ph. Eur. (2.5.7)	% (m/m)	máx. 2,8
2.5.	Agua	Ph. Eur. (2.5.32)	% (m/m)	máx. 0,1
3.	**Composición de ácidos grasos**	Ph. Eur. (2.4.22)	%	
	< C 16 : 0			máx. 0,6
	16 : 0 Ácido Palmítico			8,6 – 16,5
	18 : 0 Ácido Esteárico			máx. 3,3
	18 : 1 Ácido Oléico			20,0 – 42,2
	18 : 2 Ácido Linoleico			39,4 – 65,6
	18 : 3 Ácido Linolénico			0,5 – 1,5
	20 : 0 Ácido Aráquico			máx. 0,8
	20 . 1 Ácido Eicosénico			máx. 0,5
	22 : 0 Ácido Behénico			máx. 0,5
	Otros			máx. 0,5
4.	**Esteroles**		%	
4.1.	Brasicasterol	Ph. Eur. (2.4.23)		máx. 0,3

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