

Producto:

ACEITE DE ONAGRA


El Aceite de Onagra se obtiene a partir de las semillas de *Oenothera*, especialmente *Oenothera biennis* L. y *Oenothera erythrosepala* Borb. por presión.

Producto N°. : 3800**CTFA Denominación** : Evening Primrose Oil**INCI Denominación** : Oenothera biennis

Propiedades: Aceite amarillo brillante, claro que tiene un olor suave y gusto leve. Es insoluble en agua, miscible con éter.

N°.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
1.	Características físicas			
1.1.	Apariencia	DAB 1997 (V. 6.1.)		cumple
1.2.	Índice de refracción a 20 °C	DAB 1997 (V. 6.5.)		1,475 – 1,480
1.3.	Densidad	DAB 1997 (V. 6.4.)	g/cm ³	0,920 – 0,930
2.	Características químicas			
2.1.	Índice de acidez	DAB 1997 (V. 3.4.1)	mg KOH/g	máx. 3,0
2.2.	Índice de peróxidos	DAB 1997 (V. 3.4.5)	meq O ₂ /kg	máx. 10
2.3.	Insaponificable	DAB 1997 (V. 3.4.7.N2)	% (m/m)	máx. 2,5
2.4.	Impurezas alcalinas	DAB 1997 (V. 3.3.3)		cumple
2.5.	Índice Saponificación	DAB 1997 (V. 3.4.6)	mg KOH/g	184 - 194
2.6.	Índice de yodo	DAB 1997 (V. 3.4.4)	gI ₂ /100g	145 - 162
3.	Composición de ácidos grasos	DAB 1997 (V. 3.3.6)	%	
	16 : 0 Ácido Palmítico			4,0 – 8,0
	18 : 0 Ácido Esteárico			5,0 – 3,0
	18 : 1 Ácido Oléico			7,0 – 15,0
	18 : 2 Ácido Linoléico			66– 76
	18 . 3 Ácido γ -Linolénico			8,0 - 12
	18 . 3 Ácido α -Linolénico			máx. 1,5
	20 : 0 Ácido Araquídico			máx. 0,5
	22 : 0 Ácido Behénico			máx. 2,0
	22 : 1 Ácido Euríico			máx. rastros
	Otros ácidos grasos			máx. 2,0

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

Creado : BK	revisado : GH	conformidad : AS	 Det Norske Veritas
Fecha : 04.07.2005	04.07.2005	04.07.2005	