



## ESPECIFICACIÓN DE CALIDAD ACEITE CRUDO DE SOYA



El aceite crudo se obtiene del frijol de soya.

### Características:

1. Es un producto fresco.	4. Posee una gran cantidad de fosfolípidos como fuente de fósforo orgánico.
2. Posee bajos niveles de peróxidos.	5. Es una excelente fuente de energía digestible y de ácidos grasos Omega 3 y 6.
3. Alta estabilidad oxidativa. Contiene gomas que son muy ricas en colina, fosfolípidos, antioxidantes y vitamina E, lo que favorece la digestibilidad y la conservación del aceite durante el almacenaje.	

Acidez	1,0% máximo
Humedad	0,15% máximo
Fosfátidos	30000 a 34000 ppm
Materia Insoluble	0,3% máximo
Materia Insaponificable	1,4 ± 0,1%
MIU	≤ 1,9%

### Composición Porcentual de Ácidos Grasos:

Ácidos Grasos	Rango de variación	Típica	
Palmítico C 16:0	9,7 – 13,3	11,0 ± 0,5%	
Palmítoleico C 16:1		0,1 ± 0,05%	
Esteárico C 18:0	3,0 – 5,4	3,8 ± 0,3%	
Oléico C 18:1	17,7 – 25,1	22,6 ± 0,5%	
Linoléico C 18:2	49,8 – 57,1	55,5 ± 0,5%	
Linolénico C 18:3	5,5 – 9,5	6,7 ± 0,6%	
Araquídico C 20:0	0,1 – 0,6	0,2 ± 0,1%	
Behénico C 22:0	0 – 0,6	0,2 ± 0,1%	
Energía Metabolizable Aves	>1,5 sem.	Kcal/Kg	8850
	<1,5 sem.	Kcal/Kg	8590
Energía Digestible Cerdos		Kcal/Kg	8565
Energía Neta Mantenimiento		Mcal/Kg	4,70
Energía Neta Ganancia		Mcal/Kg	4,83
Energía Neta Lactación		Mcal/Kg	4,96

