



Óleos Vegetais Extraídos a Frio

Rua Pedro Loschi, 100 – Vinhedo-SP - Fone: +55 19 3876-0306 - veris@verisbrasil.com - www.verisbrasil.com

atualizado em 05/11/2012

FICHA TÉCNICA: ÓLEO DE GIRASSOL E DE PEPITA DE GIRASSOL (girassol descascado)

INCI: *Helianthus annuus* (Sunflower) seed oil

ORIGEM DA MATÉRIA-PRIMA: Brasil e Argentina

PARTE DA PLANTA UTILIZADA: grãos selecionados

MÉTODO DE EXTRAÇÃO: prensagem (*expeller pressing*) a frio

ENVASE E EMBALAGEM: *sparging* com gás nitrogênio em PEAD (1-100L)

PROPRIEDADES: contém altos teores de vitamina E, e dos ácidos linoléico (ômega 6) e do monoinsaturado ácido oléico (ômega 9). É um óleo de grau alimentício que proporciona vários benefícios à saúde. Quando ingerido regularmente esse óleo melhora a saúde cardíaca¹ e desacelera a evolução da esclerose múltipla². Na pele, o óleo de girassol evita infecções, melhora a barreira córnea de recém nascidos^{3,4}, retém a umidade e tem ação emoliente e regenerativa.

USO COSMÉTICO / FARMACÊUTICO^{3,6}: o óleo de girassol é muito usado na formulação de pomadas, cremes, géis, xampus e condicionadores. Pode ser usado em qualquer concentração.

COMPOSIÇÃO EM ÁCIDOS GRAXOS (%)

ácidos graxos	%
(C16:0) Palmítico	4-9
(C18:0) Esteárico	1-7
(C18:1) Oléico – ômega 9	14-40
(C18:2) Linoléico – ômega 6	48-74

COMPOSIÇÃO EM TOCOFERÓIS

Tocoferóis*	µg/g
Totais	938
α – tocoferol	906
β tocoferol	31,5
γ - tocoferol	5,3

*Para variedade Nidera Paraíso 20⁵

DADOS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Referência
aparência	baixa viscosidade
cor	amarelo claro
odor	característico
índice de acidez (mg KOH/g)	máx 4,0*
peróxido (meq/kg)	máx 15*
umidade	0%

*Valores de referência para óleos prensados a frio e não refinados conforme RDC 270 de 22 de setembro de 2005 (ANVISA).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Etherton K, et al. 2005. Balance of Unsaturated Fatty Acids is Important to a Cholesterol-Lowering Diet: Comparison of Mid-Oleic Sunflower Oils and Olive Oil on CVD Risk Factors. Journal of the American Dietetic Association.
2. Dworkin RH, Bates D, Millar JH, Paty DW. 1984. Linoleic acid and multiple sclerosis: A reanalysis of three double-blind trials. Neurology, 34(11), 1441- 1445.
3. Barclay L, Vega C. 2006. Sunflower Oil May Help Reduce Nosocomial Infections in Preterm Infants. Disponível em: Medscape News. <http://www.medscape.com/viewarticle/501077>
4. Darmstadt GL ET al. 2002. Impact of topical oils on the skin barrier: possible implications for neonatal health in developing countries. Acta Paediatr 91:546:554.
5. Nolasco SM, Aguirrezábal LAN, Lúquez J, Mateo C. 2006. Variability in oil tocopherol concentration and composition of traditional and high oleic sunflower hybrids (*Helianthus annuus* L.) in the Pampean region (Argentina). GRASAS Y ACEITES, 57 (3) 260-269.
6. Batistuzzo JAO, ItayaM, ETO Y. 2005. Formulário Médico farmacêutico. 3ª. Ed. São Paulo: Pharmabooks.