



Óleos Vegetais Extraídos a Frio

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

atualizado em 10/01/2012

FICHA TÉCNICA: ÓLEO DE LINHAÇA

INCI: *Linum usitatissimum* (Linseed) seed oil

ORIGEM DA MATÉRIA-PRIMA: Argentina, Brasil e Canadá

PARTE DA PLANTA UTILIZADA: sementes selecionadas

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

ENVASE E EMBALAGEM: *sparging* com gás nitrogênio em PEAD (6-50L) ou frasco de vidro âmbar (1L)

PROPRIEDADES: é o único óleo vegetal que, semelhante ao óleo de peixe, contém altos teores de ômega 3 (ácido α -linolênico). Quando ingerido, auxilia na perda de peso, na atividade intestinal, na manutenção da saúde cerebral e da pele¹; melhora do sistema cardio-vascular^{2,3} e desempenha papel importante no combate ao câncer de mama^{4,5,6} e de intestino⁷. Na Europa esse óleo é também aplicado topicamente em várias situações, incluindo queimaduras solares¹.

USO NUTRICIONAL/COSMÉTICO: pode ser consumido puro ou como azeite. Recomenda-se pequenas doses diárias (2-4g/dia). Pode ser aplicado puro como óleo de massagem. Em formulações, pode ser usado em qualquer concentração.

COMPOSIÇÃO EM ÁCIDOS GRAXOS (%)

ácidos graxos	%
(C16:0) Palmítico	4-7
(C16:1) Palmitoléico – <i>ômega 7</i>	0,1
(C18:0) Esteárico	4-6
(C18:1) Oléico – <i>ômega 9</i>	20-23
(C18:2) Linoléico – <i>ômega 6</i>	13-16
(C18:3) Linolênico – <i>ômega 3</i>	50-55
(C20:0) Araquídico	0,1-0,3
(C20:1) Gadoléico	0-0,2
(C22:0) Behênico	0-0,2

DADOS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Referência
aparência	baixa viscosidade
cor	alaranjada
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

- Herbal Powers: nature's best remedies. <http://herbal-powers.com/flaxseedoil.html> (acessado em outubro de 2009).
- Nestel, P. J.; Pomeroy, S.E.; Sasahara, T.; Yamashita, T.; Liang, Y.L.; Dart, A.M.; Jennings, G.L.; Abbey, M.; Cameron, J.D. 1997. Arterial Compliance in Obese Subjects Is Improved With Dietary Plant n-3 Fatty Acid From Flaxseed Oil Despite Increased LDL Oxidizability. *Arteriosclerosis, Thrombosis, and Vascular Biology*, **17**:1163-1170.
- Harper, C.R.; Edwards, M.J.; DeFilipis, A.P.; Jacobson, T.A. 2006. Flaxseed Oil Increases the Plasma Concentrations of Cardioprotective (n-3) Fatty Acids in Humans. *The Journal of Nutrition*, **136**: 83-87.
- Thompson, L.U.; Rickard, S.E.; Orcheson, L.J.; Seidl, M.M. 1996. Flaxseed and its lignan and oil components reduce mammary tumor growth at a late stage of carcinogenesis. *Carcinogenesis*, **17**: 1373-1376.
- Wang, L.; Chen, J.; Thompson, L.U. 2005. The inhibitory effect of flaxseed on the growth and metastasis of estrogen receptor negative human breast cancer xenografts attributed to both its lignan and oil components. *International Journal of Cancer*, **116**: 793-798.
- Mason, J.K.; Truan, J.S.; Thompson, L.U.; Chen, J. 2009. Alpha - linolenic acid (ALA)- rich flaxseed oil (FO) enhances the effectiveness of trastuzumab (TRAS) in reducing the growth of HER2 overexpressing human breast cancer tumors (BT-474), *The FASEB Journal*, **23**: 897.10
- Dwivedi, C.; Natarajan, K.; Matthees D.P. 2005. Chemopreventive effects of dietary flaxseed oil on colon tumor development. *Nutr. Cancer*, **51**: 52-58.