

ÁCIDOS GRASOS VEGETALES

DESCRIPCION GENERAL

Se denomina ácidos grasos vegetales u oleína vegetal, a las sustancias oleosas que se obtienen por el procesamiento de materias primas provenientes de la refinación de aceites vegetales,

Estas sustancias oleosas poseen un color, sabor y olor característico. Son muy solubles en alcoholes y parcialmente solubles en solventes no polares, además son inmiscibles en agua. También tienen la particularidad de reaccionar rápidamente con soluciones de soda cáustica, produciendo jabones.

USOS

Su uso industrial está tipificado para las siguientes actividades: Producción de Jabones, formulación de alimentos balanceados, destilación de ácidos grasos de alta pureza, industria cosmética, energía alternativa de combustión.

PROCESO

Las materias primas utilizadas son las gomas de refinación de aceites y las borras de neutralización de aceites.

Gomas de refinación de aceite

Son aquellas obtenidas en el primer tratamiento del aceite crudo vegetal mediante la hidratación de los fosfolípidos que están contenidos dentro del mismo.

Borras de neutralización

La borra de neutralización es el subproducto de la refinación alcalina del aceite vegetal. Está formada por jabón, aceites neutros, gomas y otros materiales. Su calidad y composición dependen del tipo y calidad del aceite crudo y de las condiciones de refinación.

REACCIÓN

Las borras y gomas se introducen dentro de un reactor con agitación donde conjuntamente con un poco de producto (oleína) se mezclan para disminuir la viscosidad.

Esta mezcla se calienta mediante forma indirecta a través de serpentines de vapor de agua, hasta la temperatura de reacción biológica, aquí se le adicionan enzimas responsables de la hidrólisis de triglicéridos, fosfolípidos y jabones.

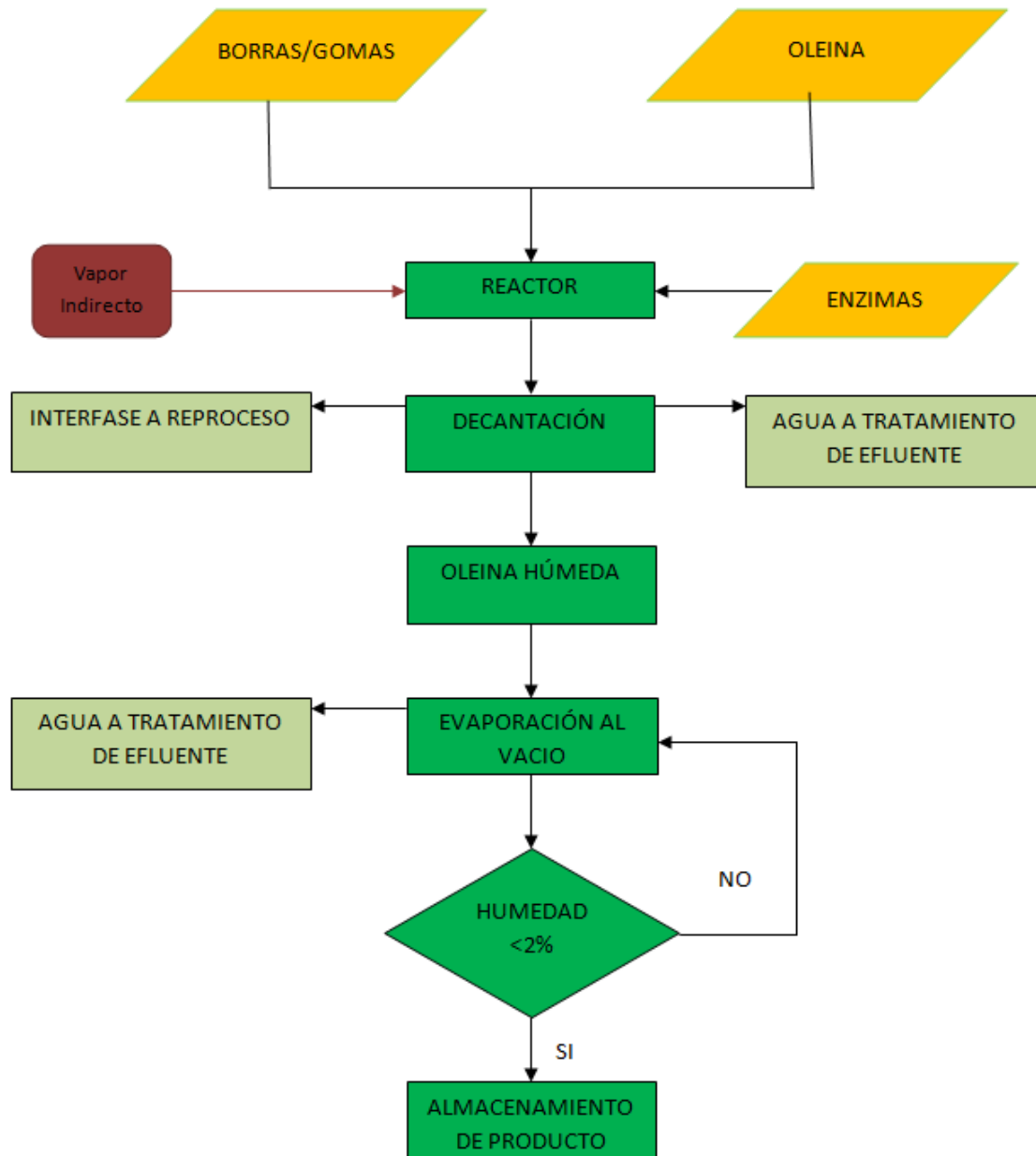
La reacción se lleva a cabo durante varias horas y se empieza un segundo calentamiento hasta lograr la separación de fases.

La fase superior será la oleína húmeda, la cual se extrae del reactor y se almacena en un tanque pulmón lista para el siguiente proceso.

SECADO

La oleína húmeda es transferida a la planta de secado donde es sometida a una evaporación múltiple efecto al vacío. De esta manera se logra un producto dentro de los parámetros de humedad.

DIAGRAMA DE FLUJO



LOTES

Una vez lleno el tanque de almacenamiento, los lotes se identifican con N° de estanque y fecha respectiva.

TRAZABILIDAD

El sistema de trazabilidad cumple con la normativa GMP+B2 .

ESPECIFICACIONES

Parámetro	Valores	Metodología analítica
Acidez orgánica	max. 10%	ISO 660(1996)
Ácido linoleico	min. 40%	ISO 5508(1996)-ISO 5509(2000)
Materia saponificable	min. 95%	ISO 662(1998)-ISO 663(2000)-ISO 10539(2002)-ISO 3596(2000)
índice de yodo(Wijs)	min. 119un.	ISO 3961(1996)
Acidez mineral	max. 0,02%	BS 684 part8.48(1998)
Humedad y volátiles	Max 2%	ISO 662(1998)
Proporción de especies		100% soya.

Nota: El producto es fabricado a partir de materias primas e insumos de primer uso y se encuentra libre de: residuos de antibióticos, residuos antiparasitarios, pesticidas, dioxinas, PCB` S, salmonella y aflatoxinas.

PRESENTACIÓN

A granel, en camiones cisterna de 28 toneladas aproximadamente cumpliendo las condiciones de higiene para el transporte de este producto.

DATOS

Empresa: LARUSO S.R.L.

Dirección Planta: RUTA NACIONAL 34 KM 130

Localidad: CAÑADA ROSQUIN - SANTA FE - ARGENTINA

E-mail: administracion@laruso.com.ar

Teléfono: +54 341 3288566