

Ficha Técnica

Ácido Grasos

Producto de origen vegetal obtenido de la recuperación de las sustancias oleosas presentes en los efluentes industriales provenientes del procesamiento de neutralización de refinación de aceites.

■ Especificaciones Técnicas

Aspecto: sustancias oleosas, de color marrón oscura o negra. De olor característico y algo fuerte.

Humedad y Volátiles: Máx. 2 %

Acidez expresada como ácido Oleico: Mín. 38% y Max. 70%

Material Saponificable. Mín. 90%

Índice de Yodo: Mín. 119 unidades

Viscosidad: Max. 5 Poises

Impurezas insolubles < 2%

Ácidos Grasos Saturados < 27%

Ácidos Grasos Oleico > 18%

Ácidos Grasos Linoleico > 40%

Ácidos Grasos Linoleico > 3%

Ácidos Grasos Trans Totales < 2,5%

Energía Metabolizable, 8400 -8800 kcal/mg.

■ **Presentación:** A granel en camiones, flexis o iso tanques.

■ **Vida útil:** 12 meses, manteniendo condiciones de almacenamiento.

■ **Aplicaciones:** Su uso industrial está tipificado para las siguientes actividades: Producción de jabones. Alimentación animal (crecimiento y engorde de animales peces). Destilación para la obtención de componentes primarios, energías alternativas, etc.