



## ÓLEO DE ALGODÃO

**INCI Name:** Gossypium (Cotton) Seed Oil

**No CAS:** 8001-29-4

**Fórmula:** N.A

**Peso Molecular:** N.A

### **PROPRIEDADES**

O Óleo de Algodão é extraído da semente que também é conhecida como caroço do algodão. A utilização do caroço de algodão na produção de óleo alimentício só foi possível depois que se conseguiu sua desodorização.

O óleo de caroço de algodão tem um leve sabor de castanha, geralmente é límpido de cor dourada claro ao amarelo avermelhado, como os demais óleos seu grau de cor depende do grau de refinamento. O óleo é rico em tocoferol, um antioxidante natural que possui variados graus de vitamina. É O óleo é muito utilizado no setor de comestíveis, como óleo para saladas, é usado em maioneses, molho de saladas e marinados. Como óleo de cozinha é usado em frituras, tanto em cozinhas comerciais como nas caseiras, em margarinas é ideal para se obter bons cozidos ou bolo.

### **INDICAÇÕES**

O óleo de algodão contém uma mistura de ácidos graxos saturados e insaturados, sendo seu principal componente o ácido linoleico. A deficiência dos ácidos graxos essenciais no seres humanos provoca alterações sobre a pele como descamações e ressecamentos.

O Óleo de Algodão tem várias aplicações: Alimentício, Cosmético, Farmacêutico, Domissanitário, Iluminação, Lubrificação, Margarinas, Biscoitos, Chocolates, Sabões e Graxas.

### **ARMAZENAMENTO**

Acondicionar em recipiente hermético, ao abrigo da umidade, do calor e da luz solar direta.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

Informe técnico do fabricante.