



CERTIFICADO DE ANÁLISE

NOME PRODUTO: ÓLEO VEGETAL DE GERGELIM (EXTRA VIRGEM)

NOME CIENTÍFICO: Sesamum indicum

CAS: 8008-74-0

PAÍS ORIGEM: BRASIL

MÉTODO DE EXTRAÇÃO: PRENSADO A FRIO

PARTE UTILIZADA: SEMENTES

VALIDADE: 30/11/2025

Propriedades Organolépticas

APARÊNCIA: Líquido Viscoso

ODOR: Característico

COR: Caramelo claro a Caramelo

Propriedades Físico-químicas

ÍNDICE DE ACIDEZ (mg KOH/g): < 4 Resultado: 3,30

ÍNDICE DE PERÓXIDO (meq/kg): < 10 Resultado: 0,98

DENSIDADE (g/mL) (25°C): 0,915 - 0,925 Resultado: 0,920

ARMAZENAGEM: Manter recipiente bem fechado, armazenado em local fresco e arejado, ao abrigo da luz. Os frascos são apenas refil, sendo indicado a transferência para embalagem de vidro âmbar.

PRAZO VALIDADE: Sob condições normais de armazenagem, 24 meses após fabricação.

Obs: Não contém OGM, sem ingredientes de origem animais e não utilizado para teste em animais!

Puro Óleo com Qualidade Superior

Recém-Extraído

Alimento Kosher

O óleo de Gergelim possui cor amarela tênue e tem sabor suave e agradável. Quando obtido por prensagem a frio, o óleo de gergelim é fonte de ácidos graxos insaturados, como oléico (40%), linoléico (45%) e alfa-linolênico (0,5%), e apresenta vários constituintes secundários que são importantíssimos na definição de suas qualidades.

Entre os constituintes menores do óleo de gergelim, encontram-se a sesamina e a sesamolina.

Como excelente fonte de vitamina E, possui todos os tocoferóis (alfa, beta, gama e delta) em sua composição natural. De forma geral, a semente de gergelim possui cerca de 18,6% de proteínas e 21,6% de carboidratos em sua composição. O óleo de gergelim é bastante rico em ácido linoléico (ômega 6), entre 37,7% e 41,2%, considerado essencial ao organismo.

Os ácidos graxos essenciais são aqueles que, contrariamente a todos os outros, não podem ser produzidos pelo homem em seu organismo através de seu metabolismo próprio. Portanto, devem ser administrados pelos alimentos (Caderno de Tecnologia de Alimentos e Bebidas). As funções fisiológicas dos ácidos graxos essenciais envolvem sua combinação com os fosfolipídios por serem parte integrante da estrutura celular e, acima de tudo, da estrutura das partículas subcelulares, como das mitocôndrias e dos microsomas, pois, através das mitocôndrias, ocorre a respiração celular, que traz às células vivas a energia necessária.

Uma vez que os ácidos graxos da dieta são absorvidos no intestino e rearranjados em triacilgliceróis, eles se defrontam com o problema biológico de transporte num meio predominantemente aquoso como é o sangue, visto que são lipídios, e, por isso, não miscíveis em água. Esse problema é superado pela estabilização das partículas de lipídios, por camadas de fosfolipídios e proteínas. Essas partículas resultantes são as lipoproteínas (British Nutrition Foundation, 1992).

O óleo de gergelim é naturalmente rico em vitamina E, um antioxidante natural que pode ter ação protetora das células contra a ação dos radicais livres, desde que associado a uma dieta equilibrada e hábitos de vida saudáveis. Hidratante da pele, auxilia na prevenção de estrias. (20% a 100% em óleos carreadores mais baratos). Possui muita vitamina E.

Composição de Ácidos Graxos:

Oleico	37 a 47%
Linoleico	39 a 47%
Palmítico	08 a 11%
Estearico	04 a 06%

Informação Nutricional

	Quantidade por porção	%Valor diário*
Calorias	120	
Calorias da gordura	120	
Gordura total	14 g	22%
Gordura saturada	2 g	10%
Gordura trans	0 g	
Gordura poliinsaturada	6 g	
Gordura monoinsaturada	5 g	
Colesterol	0 mg	0%
Sódio	0 mg	0%
Carboidrato total	0 g	0%
Proteína	0 g	
<p>Não é uma fonte significativa de fibra alimentar, açúcares, vitamina A, vitamina C, cálcio e ferro.</p> <p>* Valor diário com base em uma dieta de 2.000 calorias.</p>		

Ácidos Graxos Essenciais

Omega-3 (Linolenic)	0 g
Omega-6 (Linoleico)	6 g
Omega-9 (Oleico)	5 g

Por isso Certifico o uso desse óleo como apto e conforme para seus devidos usos.

Belém 01 de fevereiro de 2023



Msc : Israel Athayde
Químico Industrial CRQ 6 Região : 06200507