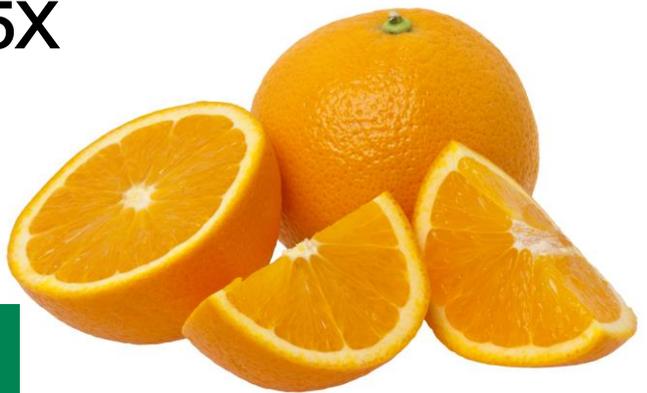


# ACEITE DE NARANJA CONCENTRADO 5X

CODIGO: ES-002

CITRUS SINENSIS

CAS 68606-94-0 FEMA 2826



## Características Generales

- ❖ Se obtiene a partir de la concentración del aceite de Naranja CP por destilación fraccionada al vacío. Por cada 5 kg de aceite de naranja procesada se obtiene 1 kg de naranja 5x.
- ❖ Debido a su menor contenido de terpenos y compuestos volátiles es menos propenso a oxidación.
- ❖ Material enriquecido en aldehídos, mínimo 3%. También llamado aceite concentrado o desterpenado.
- ❖ Presenta menos pérdida de componentes en aplicaciones que requieren procesos térmicos como horneados o secados.
- ❖ Líquido translúcido, móvil de color amarillo intenso a naranja intenso
- ❖ Buena definición y permanencia.

## Perfil Sensorial

**Aroma:**  
Cítrico, aldehídico, con notas de pulpa y cascara.

**Sabor:**  
Cítrico, frutal, ligeramente dulce, ligeramente jugoso, notas de pulpa y cascara muy balanceadas.  
Principales componentes: limoneno, mono-terpenos, sesquiterpenos, aldehídos

## PRESENTACIONES Y USOS

### Alimentos

Confitería, panificación y saborizante (naranja, ponche cítrico, piña, plátano, mango, frutas tropicales en general, Savory, etc.)

### Bebidas

Alcohólicas y no alcohólicas, jugos reconstituidos, bebidas carbonatadas, no carbonatadas,

### Perfumería y Cosméticos

Su color intenso lo hace un producto poco utilizado en fragancias y cosméticos

