

ACEITE DE NARANJA CONCENTRADO 10X

CODIGO: ES-003

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 10 kg de aceite de naranja procesada se obtiene 1 kg de naranja 10x
- ❖ Debido a su menor contenido de terpenos y compuestos volátiles es menos propenso a oxidación.
- ❖ Material enriquecido en aldehídos, mínimo 5 %. 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 naranja intenso a ambar intenso.
- ❖ Buena definición y permanencia.

Perfil Sensorial

Aroma:

Cítrico, aldehydico, con notas ligeras de pulpa y mayormente de zumo .

Sabor:

Cítrico, frutal, ligeramente dulce, ligeramente jugoso, lig. notas de pulpa y más intensas a cascara.

Principales componentes: decanal, mono-terpenos, sesquiterpenos, otros aldehídos como C-9, sinensal etc



PRESENTACIONES Y USOS

Alimentos

Confitería y chocolatería, panificación, compotas, mermeladas y saborizantes para alimentos (cítricos, frutales, savory, etc.), saborizantes para alimento para animales y productos farmacéuticos

Bebidas

Alcohólicas y no alcohólicas, Carbonatadas o no, bebidas cosméticas.

Perfumería y Cosméticos

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

1 Kg

5 Kg

20 Kg

50 Kg

100 Kg

180 Kg