

# ACEITE DE NARANJA CONCENTRADO 20X

CODIGO: ES-028

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 20 kg de aceite de naranja procesada se obtiene 1 kg de naranja 20x
- ❖ Debido a su menor contenido de terpenos y compuestos volátiles es menos propenso a oxidación.
- ❖ Material enriquecido en aldehídos, mínimo 8 %. 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 ámbar intenso a café.
- ❖ Notas de zumo y aldehídicas muy pronunciadas

## Perfil Sensorial

**Aroma:**

Cítrico, aldehídico, con notas de pulpa y cáscara.

**Sabor:**

Cítrico, frutal, ligeramente dulce, ligeras notas de pulpa y notas de cáscara y albedo muy pronunciadas.

Principales componentes: decanal, mono-terpenos, sesquiterpenos, sinensal y otros aldehídos



## PRESENTACIONES Y USOS

### ● Alimentos

Confitería, mermeladas, panificación  y saborizantes cuando se requieren notas a cáscara más pronunciadas.

### ● Bebidas

Alcohólicas y no alcohólicas, Carbonatadas o no, bebidas cosméticas

### ● Perfumería y Cosméticos

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

1 Kg

5 Kg

20 Kg

50 Kg

100 Kg

180 Kg