

LITERATURA ÓLEO DE AMENDOIM



OUTRAS DENOMINAÇÕES: Não foram encontradas outras denominações.

FAMÍLIA DA PLANTA: Leguminosae.

NOME BOTÂNICO DA PLANTA: *Arachis hypogea*.

DENOMINAÇÕES ESTRANGEIRAS: Arachide, Cacahuete, Ground nut, Peanut, Erdnuss, Kalanga, Ngula, Maní.

Sobre o Amendoim

O Amendoim é originário da América do Sul e se espalhou para o norte, no México. O núcleo de produção está concentrado na Ásia, principalmente na Índia e China e também nos Estados Unidos, Nigéria e Senegal.

Sobre o óleo de Amendoim

O Óleo de Amendoim pode ser extraído por prensagem mecânica ou por solvente. O rendimento da semente em óleo está em torno de 45%. O óleo extraído das sementes descascadas, sem película e sem embrião se mostra mais puro e de maior valor comercial.

O Óleo de Amendoim é um óleo de cor amarelo pálido, odor e sabor suave característico.

Utilização do óleo de Amendoim

O Óleo de Amendoim apresenta alta qualidade nutricional e é um óleo de fácil digestão. Apresenta alto teor de vitamina E o que auxilia na sua conservação. Seu consumo vem aumentando mesmo nos países tradicionalmente consumidores de azeite de oliva. Ele é um óleo de fina qualidade utilizado em pratos especiais, saladas e também em dietas alimentares onde há necessidade de suplementação proteica.

Aplicação do óleo de Amendoim

O Óleo de Amendoim tem aplicação na indústria farmacêutica, cosmética, alimentícia, entre várias outras. O óleo não refinado é utilizado como combustível, lubrificante, na indústria de sabões finos e outras.

Comentários

O Óleo de Amendoim é um produto muito versátil tendo mercado para todos os seus subprodutos. Como exemplo, podemos citar a manteiga de amendoim, que é muito consumida nos Estados Unidos, absorvendo quase metade da produção de amendoim.