

LITERATURA SEBO BOVINO



OUTRAS DENOMINAÇÕES: Sebo, Sebo Branqueado.

ORIGEM: Óleo (Gordura) de origem Animal (Bovino).

DENOMINAÇÕES ESTRANGEIRAS: Beef tallow, Suif de boeuf, Rindertalg, Sebo.

Sobre o Sebo

O Sebo é uma gordura de origem animal (bovina) que apresenta-se pastosa à temperatura ambiente, de cor esbranquiçada com odor característico.

O Sebo pode ser extraído de qualquer parte do animal. A qualidade do produto final está relacionada com a qualidade da matéria-prima utilizada e com um bom controle de qualidade do processo e transporte.

Utilização do Sebo

A principal utilização do Sebo é na fabricação de sabão. Tanto os mais simples, para uso em limpeza, até os mais sofisticados sabonetes.

O Sebo também pode ser utilizado na fabricação de ração, por ser uma boa fonte de energia para os animais. A gordura é essencial ao bom funcionamento do organismo destes animais.

Além das utilizações acima, o Sebo também pode ser usado para outras finalidades como: lubrificante, uso veterinário, conservação de couro, entre outros.