

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, Pea nut, Erdnuss, Kalanga, N-gula.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

ÍNDICES	UNIDADES	VALORES DE REFERÊNCIA
Peso Específico (20°C)	g/cm ³	0,914 - 0,917
Iodo	g I ₂ /100g	83 - 107
Saponificação	mg KOH/g	187 - 196
Matéria Insaponificável	%	< 1,0

Valores de Referência: *Physical and Chemical Characteristics of Oils, Fats, and Waxes* - AOCS.

O Amendoim é uma leguminosa muito importante na alimentação humana e animal. Ele apresenta muita diversidade de uso: alimentação, fabricação de sabão, manteiga de amendoim (que nos Estados Unidos absorve quase metade da produção), fabricação de óleo que gera como resíduo uma torta que também é utilizada, além de outras finalidades.

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 de fina qualidade, seu consumo tem-se elevado mesmo nos países tradicionalmente consumidores de azeite de oliva.

O Óleo de Amendoim é muito versátil. Além do emprego na alimentação é utilizado na indústria pesqueira para cozimento de sardinhas, para fins medicinais, farmacêuticos, saúde animal, cosméticos, massagem, entre outros. O óleo não refinado serve como combustível das lâmpadas de minérios. Quando neutro é utilizado como lubrificante. Também é excelente matéria-prima para a indústria de saboaria.