

ÓLEO DE DENDÊ



OUTRAS DENOMINAÇÕES: Óleo de Palma, Azeite de Dendê.

FAMILIA DA PLANTA: Palmáceas.

NOME BOTÂNICO DA PLANTA: *Elaeis guineenses*

DENOMINAÇÕES ESTRANGEIRAS: Palm oil, Palme.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

ÍNDICES	UNIDADES	VALORES DE REFERÊNCIA
Peso Específico (50°C / 20°C)	g/cm ³	0,891 - 0,899
Iodo	g I ₂ /100g	49 - 55
Saponificação	mg KOH/g	190 - 209
Matéria Insaponificável	%	< 1,2
Ponto de Fusão	°C	33 - 40

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

O fruto do dendê produz dois tipos de óleo: Óleo de Dendê ou Óleo de Palma que é extraído da polpa (mesocarpo) do fruto e o Óleo de Palmiste que é extraído da semente (amêndoa) que é um óleo similar ao óleo de coco. O termo Óleo de Dendê é mais comumente utilizado para o óleo

bruto e o termo Óleo de Palma para o óleo refinado.

Devido ao seu baixo custo de produção, boa qualidade e ampla utilização, o Óleo de Dendê é um dos mais requeridos como matéria-prima para diferentes segmentos nas indústrias oleoquímicas, farmacêuticas, de sabões e cosméticos. Seu principal uso é na alimentação humana, responsável pelo consumo de 80% da produção mundial. Suas principais aplicações na alimentação humana são: margarinas, gorduras sólidas, óleo de cozinha, maionese, panificação, leite e chocolate artificiais, fritura industrial, entre outras.

O Óleo de Dendê também pode ser usado para outras finalidades: cosméticos, sabão, sabonetes, velas, produtos domissanitários, farmacêuticos, lubrificantes, dentre muitas outras. Outra aplicação que está ganhando força é a utilização do Óleo de Dendê como Biodiesel ou Dendiesel.