

ÓLEO DE FÍGADO DE PESCADO



OUTRAS DENOMINAÇÕES: Não foram encontradas outras denominações.

OUTRAS DENOMINAÇÕES: Óleo de Fígado de Peixe.

ORIGEM: Óleo de origem animal (peixes de várias espécies).

PARTE USADA: Fígado

DENOMINAÇÕES ESTRANGEIRAS: Cod Liver Oil.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

| ÍNDICES | UNIDADES | VALORES DE REFERÊNCIA |
|-------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Peso Específico (25°C) | g/cm ³ | 0,918 - 0,927 |
| Índice de Saponificação | mg KOH/g | 180 - 192 |
| Índice de Iodo | g I ₂ / 100g | 128 - 138 |

A pesca é o meio utilizado para a obtenção do pescado, ela pode ter diversas finalidades: alimentação, recreação (pesca recreativa), a ornamentação (captura de espécies ornamentais) ou para fins industriais onde o pescado é destinado à fabricação de ração para alimentação

animal, além de ser matéria-prima para a fabricação de produtos destinados a saúde como o Óleo de Fígado de Pescado, que é um produto nobre. Estima-se que atualmente o pescado supra cerca de 16% da proteína consumida pelo homem. A cadeia de produção deste óleo também emprega muitas pessoas, contribuindo enormemente para a economia mundial.

O Óleo de Fígado de Pescado é extraído de um cardume de várias espécies de peixes. Sua utilização está concentrada para fins medicinais, geralmente encapsulado, devido ao seu rico teor de vitamina A e D. O Óleo de Fígado de Pescado auxilia na manutenção da pele saudável e melhora a cicatrização, é importante para o crescimento, na gestação, na amamentação e em pessoas idosas.

O Óleo de Fígado de Pescado também pode ser utilizado para outras finalidades como cosmética, industrial, farmacêutica, encapsulação, entre outras.