

## LITERATURA

### ÓLEO DE COCO PALMISTE



## Utilização do Óleo de Coco Palmiste

O Óleo de Coco Palmiste é bastante utilizado para fins alimentícios e na produção de chocolates onde pode substituir a manteiga de cacau.

## Aplicação do Óleo de Coco Palmiste

O Óleo de Coco Palmiste tem várias outras aplicações, dentre as quais podemos destacar: indústria cosmética, sabões e sabonetes finos, detergentes, lubrificantes, indústria oleoquímica, entre outras.

## Comentários

O mercado do Óleo de Coco Palmiste vem ganhando espaço no Brasil devido à crise que vem atravessando o Óleo de Coco Babaçu.

O grande crescimento do Óleo de Palma no mercado mundial também impulsiona o consumo e a produção do Óleo de Coco Palmiste já que a extração dos dois produtos é feita a partir do mesmo fruto.

**OUTRAS DENOMINAÇÕES:** Óleo de Palmiste, PKO, Gordura de Coco Palmiste, Gordura de Palmiste.

**FAMÍLIA DA PLANTA:** Palmaceas.

**NOME BOTÂNICO DA PLANTA:** *Elaeis guineensis*.

**DENOMINAÇÕES ESTRANGEIRAS:** Palm kernel oil, Grasso, Burro, olio de palmisto.

## Sobre a Palma

A Palma é uma das oleaginosas mais produtivas podendo produzir até 20 vezes mais do que a soja. A Palma é a única oleaginosa da qual se pode extrair dois tipos diferentes de óleo, com características bem distintas.

## Sobre o Óleo de Coco Palmiste

O Óleo de Coco Palmiste é um dos produtos que se pode extrair da palma. Ele é obtido da amêndoa da Palma. O Óleo de Coco Palmiste é rico em ácido láurico. Ele apresenta-se na forma pastosa quando à temperatura ambiente, apresentando uma coloração esbranquiçada. Quando o Óleo de Coco Palmiste é aquecido ele torna-se um produto líquido de cor levemente amarelada.