

ÓLEO DE ABACATE



OUTRAS DENOMINAÇÕES: Óleo de Avocado.

FAMÍLIA DA PLANTA: Lauráceas.

NOME BOTÂNICO DA PLANTA: *Persea gratissima*
ou americana, ou Laurus Persea.

DENOMINAÇÕES ESTRANGEIRAS: Avocado,
Alligator Pear, Aguacate, Palta, Turchia, Ásia, Abacati,
Ahuacati, Avocat.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

ÍNDICES	UNIDADES	VALORES DE REFERÊNCIA
Peso Específico (25°C)	g/cm ³	0,910 - 0,920
Índice de Iodo	g I ₂ / 100g	85 - 90
Índice de Saponificação	mg KOH/g	177 - 198
Matéria Insaponificável	%	1,0 - 12,0

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

O Abacate é consumido como alimento sob diversas formas: purê, saladas, temperado com sal, entre outros pratos. O Abacate possui várias outras aplicações: da polpa obtêm-se óleos comerciais; da semente produz-se tinta; outras partes da planta também são utilizadas pela medicina popular.

Nesta página iremos dar maior enfoque ao Óleo de Abacate que é um óleo nobre, muito utilizado na indústria Cosmética como matéria-prima para a fabricação de produtos para amaciar os cabelo, cremes e óleos para massagem, creme hidratante para o rosto e corpo, entre outras aplicações.

O Óleo de Abacate apresenta-se como um óleo de cor variando do amarelo esverdeado ao avermelhado, com odor e sabor suave característico.

O Óleo de Abacate também pode ser usado para fins alimentícios e é tão competitivo quanto o azeite de oliva, por ser rico em gorduras insaturadas e vitamina E.