

LA FORTIFICACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICOS CON VITAMINA A



El aceite de cocina es un alimento muy adecuado para fortificar con vitamina A dado que su uso privado y comercial es muy difundido. Además, el proceso de fortificación no requiere ningún equipo especial, ya que la vitamina A en sí es un aceite en estado natural y se mezcla fácilmente con otros aceites y grasas. BASF es un productor líder de vitamina A y ofrece productos especiales para fortificar aceites vegetales.

Productos de BASF con vitamina A oleosa:

- Palmitato de vitamina A 1,0 mio UI/g
- Palmitato de vitamina A 1,7 mio UI/g
- Acetato de vitamina A 1,5 mio UI/g
- Propionato de vitamina A 2,5 mio UI/g

Disponemos de combinaciones con otras vitaminas liposolubles como vitamina D y vitamina E, a pedido.

Estabilidad

A temperaturas ambiente en recipientes sellados en la fábrica, la vitamina A aceite tiene una estabilidad a granel relativamente buena (figura 1).

Sus características de retención cuando se mezcla con aceite de cocina dependen de la forma de uso del producto final, especialmente de la temperatura que se le aplique. BASF proporciona los resultados de las pruebas de estabilidad a pedido.

Muchos aceites vegetales son ricos en vitamina E, que actúa como antioxidante para la vitamina A. De esta manera, actúan como un estabilizante natural de la vitamina A.

Tecnología

La relación entre los dos componentes de la mezcla, el aceite de cocina y la vitamina A, es fácil de controlar. En la figura 2 se ilustra el principio que sustenta la fortificación del aceite de cocina. Sin embargo, se recomienda diluir antes la vitamina A aceite con parte del aceite de cocina o la grasa. El proceso de mezclado puede realizarse de manera continua en mezcladoras estáticas o en un proceso por lotes.

El homogenizado se consigue después de revolver la mezcla durante un tiempo determinado.

Figura 1: Estabilidad a granel de la vitamina A durante el almacenamiento

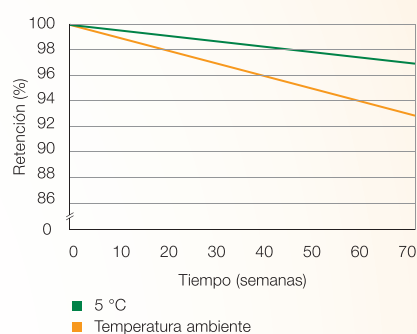
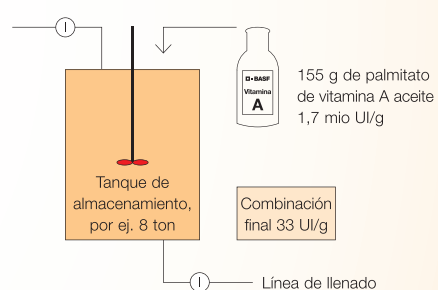


Figura 2: Principio de la fortificación



Fortificación del aceite

BASF Nutrition – the healthy decision.

BASF
The Chemical Company

Internet: www.food-fortification.com
Correo electrónico: food-fortification@basf.com

Exención de responsabilidad

Este documento o cualquier respuesta o información que BASF proporciona aquí no constituye una obligación legalmente vinculante para BASF. Aunque las descripciones, los diseños, los datos y la información que contiene este documento se presentan de buena fe y se consideran exactos, se proporcionan únicamente a modo de orientación. Debido a que numerosos factores pueden afectar el procesamiento o la aplicación/el uso, recomendamos realizar pruebas para determinar la adecuación de un producto para sus fines particulares antes del uso. Esto no libera a nuestros clientes de la obligación de realizar una inspección completa de los productos durante la entrega ni de cualquier otra obligación. No se ha evaluado el cumplimiento de las afirmaciones y los datos de respaldo que se proporcionan en esta publicación con respecto a los requisitos regulatorios de ninguna jurisdicción y los resultados informados pueden no ser en general ciertos bajo otras condiciones o en otras matrices. Los usuarios deben evaluar qué afirmaciones e información son adecuadas y cumplen con los requisitos regulatorios de una jurisdicción. NO SE REALIZAN GARANTÍAS DE NINGUNA CLASE, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUSO GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR, CON RESPECTO A PRODUCTOS DESCRITOS O DISEÑOS, DATOS O INFORMACIÓN PRESENTADOS O CON RESPECTO A QUE LOS PRODUCTOS, DISEÑOS, DATOS O INFORMACIÓN PUEDAN UTILIZARSE SIN VIOLAR DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL DE TERCEROS. EN NINGÚN CASO LAS DESCRIPCIONES, LA INFORMACIÓN, LOS DATOS O LOS DISEÑOS QUE SE PROPORCIONAN SERÁN CONSIDERADOS PARTE DE NUESTROS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE VENTA.

 **BASF**
The Chemical Company