



Aceite de Palmiste PKO (Palm Kernel Oil)



Aceite extraído de la almendra del fruto de la palma de aceite, *Elaeis guineensis* y sus variedades, por procesos de extracción mecánica o por solventes. A diferencia de las semillas carnosas, las semillas de la palma (palmiste) son extremadamente duras (lo que las convierte en aptas para el almacenaje), lo que significa que no es necesario extraer el aceite del mismo lugar donde se cosecha. El contenido de aceite es de un 46-53% y el aceite se obtiene una vez que el producto se ha secado, desmenuzado y acondicionado mediante presión o descamación y

extracción. A temperatura ambiente, el aceite de palmiste crudo (o grasa, dependiendo de la temperatura) es sólido, de color amarillento-marrón y tiene un olor y gusto característico. Una vez se ha refinado, se convierte en un aceite de semilla blanco-amarillento con un sabor típicamente neutro agradable. El Aceite es elevadamente saturado, con énfasis en el ácido láurico (80%), lo que lo hace fundamentalmente diferente del aceite de palma. El aceite de palmiste, de hecho, tiene mayor semejanza al aceite de coco.

Su principal uso es como materia prima en la fabricación de jabones, cosméticos, productos de limpieza y la industria oleoquímica en general. También es usado en la formulación de grasas especiales para la preparación de margarinas, confites, helados, cremas, entre otros. Además, es sustituto del aceite de coco, gracias a la similitud entre la composición de ácidos grasos del aceite de palmiste y el de coco.