

Głęboko rafinowany olej rzepakowy



Basic Components Sp. z o.o.
ul. Chemików 1
32-600 Oświęcim

www.basiconponents.pl

październik 2012



Basic Components (BC) powstała w 2000 roku jako firma wyspecjalizowana w organizacji nietypowych dostaw unikalnych komponentów do produkcji w branży chemicznej. Oferta **BC** powiększała się wraz z potrzebami naszych Klientów.

W chwili obecnej oprócz logistyki zaopatrzenia rzadkich surowców, funkcje realizowane przez firmę obejmują zarówno doradztwo w technologii produkcji jak i dobór kluczowych dla procesu produkcji komponentów. Główne obszary współdziałania z naszymi klientami obejmują dostawy tłuszczów technicznych, olejów roślinnych, modyfikatorów cech niepożądanych w technologii produkcji oraz małotonażowe serie dostaw podstawowych olejów dla produkcji środków smarowych i technologicznych.

Głęboko rafinowany olej rzepakowy

Jest to olej przeznaczony zarówno do celów spożywczych jak i doskonale się sprawdza jako surowiec do przeprowadzania przemian chemicznych.

Charakterystyka głęboko rafinowanego oleju rzepakowego

- **Czystość:** Głęboko rafinowany olej rzepakowy jest produktem o najwyższej czystości zarówno fizycznej jak i chemicznej. Nie zawiera wolnych kwasów oraz żadnych zawiesin organicznych.
- **Barwa:** Głęboka rafinacja produktu objawia się między innymi poprzez barwę oznaczoną 0,5 wg PN-80/C-04034
- **Zapach:** Głęboko rafinowany olej rzepakowy nie posiada charakterystycznego dla surowych olejów rzepakowych oraz charakterystycznego dla olejów po płytkiej rafinacji zapachu.
- **Wysoka stabilność termiczna:** Dzięki selekcji, specjalnej preparacji ziaren i procesowi rafinacji, głęboko rafinowany olej rzepakowy posiada wysoką stabilność oksydacyjną co się objawia długą trwałością produktu (nie następuje zjawisko jęlczenia). Produkt można stosunkowo długo przechowywać bez wpływu na jakość.

Typowe własności głęboko rafinowanego oleju rzepakowego.

Oznaczone parametry	Wielkość	Metody badań
Lepkość kinematyczna w temp. 40 °C, mm ² /s	35,40	PN-EN ISO 3104:2004
Lepkość kinematyczna w temp. 100 °C, mm ² /s	8,114	PN-EN ISO 3104:2004
Wskaźnik lepkości	214	PN-79/C-04013
Temperatura płynięcia, °C	-19	PN-83/C-04117
Temperatura zapłonu (t.o.) °C	326	PN-EN ISO 2592:2002(U)
Temperatura zapłonu (t.z.) °C	272	PN-EN ISO 2719:2003(U)
Odporność na emulgowanie : czas rozdziału emulsji z wodą w 54°C, min, czas rozdziału emulsji z wodą w 82°C, min.	20 25	PN-86/C-04065
Liczba kwasowa, mgKOH/g	0,082	PN-85/C-04066
Liczba jodowa, (gJ ₂ /100g)	115,1	PN-ISO 3961:1998
Pozostałość po koksowaniu, %	0,5	PN-85/C-04075
Pozostałość po spopieleniu, %	Pon. 0,001	PN-EN ISO 6245:2003(U)
Barwa	0,5	PN-80/C-04034
Odczyn wyciągu wodnego	Obojętny	PN-84/C-04064
Gęstość w temp. 20 °C, g/cm ³	0,9165	PN-EN ISO 12185:2002
Odporność na utlenianie: - iloraz lepkości w 40 ⁰ C - przyrost pozostałości po koksowaniu % m/m	9,53 0,81	PN-80/C-04176
Zawartość fosforu, mg/kg	<0,3	PN EN 14107:2004
Zawartość siarki, mg/kg	6,9	PN ISO 20884:2004

Powyższe produkty spełniają podstawowe wymagania stawiane olejom spożywczym. Szczegółowa specyfikacja (włączając zawartość poszczególnych kwasów) jest dostępna na życzenie.

Basic Components Sp. z o.o. ul. Chemików 1, 32-600 Oświęcim
tel/fax. +48 33 445 81 88
email: biuro@basiccomponents.pl
www.basiccomponents.pl