

Głęboko rafinowany olej sojowy



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

www.basiccomponents.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 sojowy

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

Charakterystyka Głęboko rafinowanego oleju sojowego

- **Czystość:** Głęboko rafinowany olej sojowy 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 sojowy nie posiada charakterystycznego zapachu jak dla surowych olejów sojowych, charakteryzuje go neutralny, typowy dla olejów rafinowanych zapach.
- **Wysoka stabilność termiczna:** Dzięki selekcji, specjalnej preparacji ziaren i procesowi rafinacji, rafinowany olej sojowy 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 sojowego

Oznaczone parametry	Wielkość	Metody badań
Lepkość kinematyczna w temp. 40 °C, mm ² /s	ok. 30	PN-EN ISO 3104:2004
Temperatura płynięcia, °C	-14	PN-83/C-04117
Temperatura zapłonu (t.o.) °C	300	PN-EN ISO 2592:2002(U)
Liczba kwasowa, mgKOH/g	0,3	PN-85/C-04066
Liczba jodowa, (gJ ₂ /100g)	130	PN-ISO 3961:1998
Pozostałość po koksowaniu, %	0,5	PN-85/C-04075
Pozostałość po spopieleniu, %	Pon. 0,002	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	0,91	PN-EN ISO 12185:2002
Zawartość fosforu, mg/kg	<0,8	PN EN 14107:2004
Zawartość substancji niezmydlających się %	1,5	ISO 3596
Zawartość siarki, mg/kg	7	PN ISO 20884:2004

Wyprodukowany z ziaren soi genetycznie zmodyfikowanej

Powyższy produkt spełnia 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