

BLOQUE 3

Criterios de calidad

Criterios de calidad



Se debe identificar.

- 1 El género y la especie de la cual se ha extraído el aceite vegetal.
- 2 El lugar de origen del cultivo
- 3 Uso: si está certificado como uso externo o como uso oral
- 4 El método de extracción. De esta manera, será más fácil seleccionar el aceite vegetal.

Criterios de calidad

Refinado

- Cuando se refina un AV, este pierde la parte insaponificable, que es la que presenta problemas de enranciamiento y oxidación en el producto.
- La parte saponificable, que es la que contiene ácidos grasos, no suele verse modificada durante el proceso.
- Los aceites refinados presentan un aroma más suave, y les cuesta más de enranciar, por ello tienen valor en formulados más aromáticos, cosmética, aplicación tópica en niños... etc.

Crterios de calidad

Certificaci3n BIO:

En el etiquetado tambi3n debe quedar claro si el AV presenta alguna certificaci3n BIO

