

# Fortificación de aceite

Una inversión de futuro

La deficiencia de vitamina A (DVA) se considera una de las deficiencias de micronutrientes con mayor prevalencia globalmente. A través del programa de fortificación de alimentos de BASF, se añade vitamina A a los alimentos básicos en más de 40 países. BASF está comprometida a combatir la DVA ofreciendo soluciones confiables de vitaminas A con experiencia técnica en formulación y en las aplicaciones. Un aporte suficiente de vitamina A es una inversión de futuro, ya que contribuye a una sociedad más sana.

## ¿Por qué fortificar el aceite?



El aceite de cocina es un vehículo alimentario adecuado de la vitamina A debido a su amplio uso doméstico y comercial. El proceso de enriquecimiento del aceite no requiere ningún equipo especial, ya que la propia vitamina A es una sustancia oleosa en su estado natural y es fácilmente miscible con otros aceites y grasas.

## Soluciones con los productos BASF

BASF es uno de los principales productores de vitamina A que ofrece productos especializados para el enriquecimiento de aceites vegetales. Los productos de vitamina A oleosa de BASF incluyen:

**Vitamina A Palmitato**  
1.0 millones de UI/g

**Vitamina A Palmitato**  
1.7 millones de UI/g

**Vitamina A y D<sub>3</sub>**  
mezcla oleosa  
10:1 en UI/g

## Solución con el test de pruebas de BASF

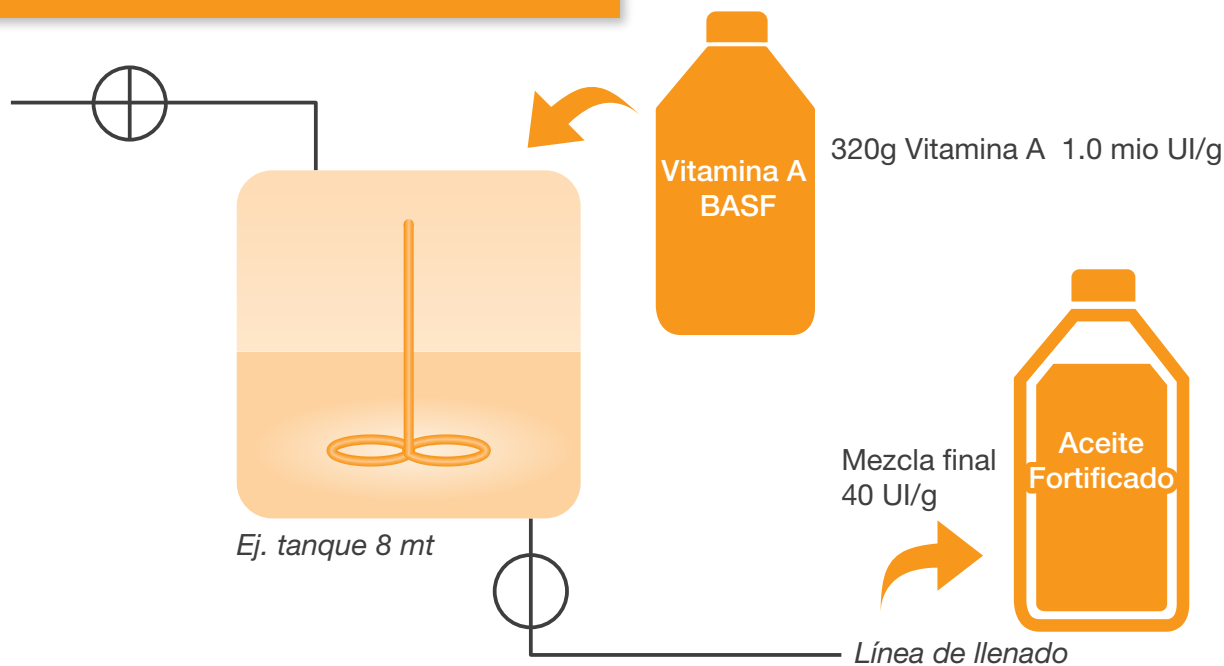
Para comprobar la presencia de vitamina A en el aceite, BASF ha desarrollado kits de prueba semicuantitativos que permiten detectar la presencia de vitamina A en el aceite comestible a muy bajo coste.



# Principio del enriquecimiento del aceite

La vitamina A puede mezclarse en los aceites vegetales de forma continua, utilizando mezcladores estáticos o en un proceso por lotes. La relación entre los dos componentes de la mezcla, el aceite de cocina y la vitamina A, es fácil de controlar. Sin embargo, es aconsejable diluir previamente la vitamina A oleosa con parte del aceite de cocina o la grasa.

## Proceso de enriquecimiento del aceite



## Estabilidad a granel de la vitamina A

La vitamina A tiene una estabilidad a granel relativamente alta a temperatura ambiente en sus envases originales sellados de fábrica. Sus características de retención cuando se mezcla con aceite de cocina dependen de la forma de uso del producto final, en especial de la temperatura a la que se calienta. BASF puede aportar los resultados de las pruebas de estabilidad bajo demanda.



Muchos aceites vegetales son ricos en vitamina E, que actúa como antioxidante de la vitamina A. La mayoría de nuestros productos utilizan la vitamina E como estabilizante de la vitamina A.

