

## Enrichissement de l'huile

Un investissement dans  
l'avenir



Les carences en vitamines A et D sont considérées comme faisant partie des carences en micronutriments les plus répandues dans le monde. Grâce au programme de fortification des aliments de BASF, des vitamines sont ajoutées aux aliments de base dans plus de 40 pays. BASF s'engage à lutter contre la carence en vitamine A en offrant des solutions fiables en matière de produits de vitamine A grâce à son expertise technique en matière de formulation et d'application. Un approvisionnement suffisant en vitamine A est un investissement dans l'avenir car il contribue à une société plus saine.

### Pourquoi Fortifier l'huiles végétale?



L'huile de cuisson est un véhicule alimentaire approprié pour la vitamine A car son utilisation domestique et commerciale très répandue. Le processus de fortification de l'huile ne nécessite pas d'équipement spécial car la vitamine A elle-même est une substance huileuse à l'état naturel et est facilement miscible avec d'autres huiles.

### Solutions BASF

BASF est l'un des principaux producteurs de vitamine A et propose des produits spéciaux pour l'enrichissement d'huiles végétales. Les produits huileux à base de vitamine A de BASF comprennent :

**Vitamine A  
Palmitate**  
1.0 mio UI/g  
stab. Toc

**Vitamine A  
Palmitate**  
1,7 millions d'UI/g  
stab. Toc

**Vitamines A et D<sub>3</sub>**  
mélange huileux 10:1  
rapport en UI/g  
stab. Toc

### Solution de test

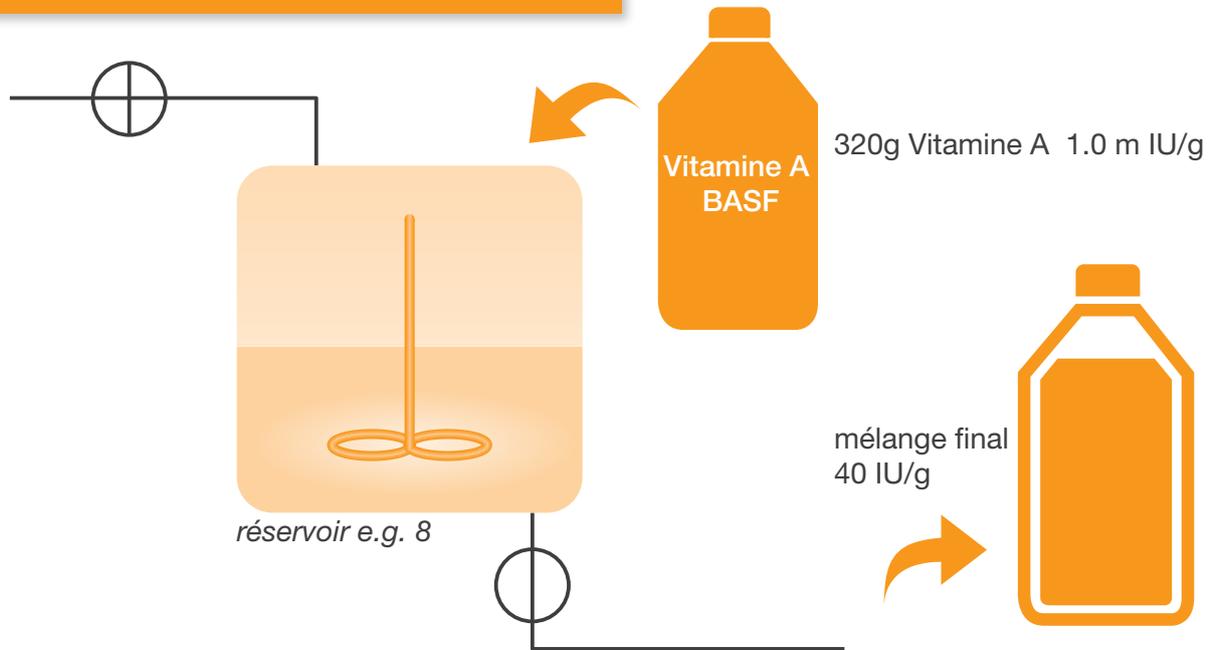
Pour tester la présence de vitamine A dans l'huile, BASF a mis au point des kits de tests semi-quantitatifs qui permettent de dépister la présence de vitamine A dans l'huile de table végétales à un coût très faible.



# Principe de l'enrichissement de l'huile végétale

La vitamine A peut-être mélangée aux huiles végétales en continu à l'aide de mélangeurs statiques ou par lots. La relation entre les deux composants du mélange, l'huile végétale de et la vitamine A, est facile à contrôler. Toutefois, il est conseillé de diluer au préalable la vitamine A avec une partie de l'huile végétale.

## Processus de enrichissement de l'huile



## Stabilité en vrac de la vitamine A

À température ambiante, dans des récipients scellés en usine, la vitamine A présente une stabilité en vrac relativement bonne. Ses caractéristiques de rétention lorsqu'elle est mélangée à de l'huile végétale dépendent de la façon dont le produit final est utilisé, en particulier de la température à laquelle il est chauffé. Les résultats des tests de stabilité sont disponibles sur demande auprès de BASF.



De nombreuses huiles végétales sont riches en vitamine E, qui agit comme un antioxydant pour la vitamine A. La plupart des nos produits utilisent la vitamine E comme stabilisateur de la vitamine A.

