

MANTECA DE KARITÉ

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Grasa de Vitellaria paradoxa

Sinónimos: Manteca de karité - Mantequilla de karité - Shea butter

Formula Química: La manteca de karité es una mezcla compleja de triglicéridos. Los principales ácidos grasos presentes son: Ácido oleico (40-60%), Ácido esteárico (20-50%), Ácido linolénico (3-11%), Ácido palmítico (2-9%), Ácido linoleico (<1%), Ácido araquídico (<1%)

CAS: 91080-23-8

EINECS: 293-515-7

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de Origen:

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La manteca de karité es una grasa vegetal extraída de las nueces del árbol de karité (Vitellaria paradoxa), originario de África. Es ampliamente utilizada en la industria cosmética, farmacéutica y alimentaria debido a sus propiedades hidratantes, emolientes y antioxidantes.

Rica en ácidos grasos esenciales (oleico, esteárico, linoleico) y vitaminas A y E, la manteca de karité ayuda a nutrir la piel, protegerla contra la sequedad y el envejecimiento prematuro. También tiene propiedades antiinflamatorias, lo que la hace útil en el tratamiento de irritaciones, quemaduras y cicatrices.

En la industria, se emplea en cremas, lociones, bálsamos labiales, jabones y productos capilares. Además, en algunos países africanos, se usa en la cocina como grasa comestible.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	MANTECA DE KARITÉ
Apariencia a 25°C	Sólido blando
Color	Blanco a blanco crema
Olor	Característico
Pureza	Varía según el proceso de refinado; la manteca de karité sin refinar contiene una mayor cantidad de insaponificables y nutrientes.
Solubilidad	Insoluble en agua; soluble en aceites y disolventes orgánicos.
Peso molecular	Variable, debido a la mezcla de triglicéridos.
Punto de fusión	Entre 30°C y 40°C, dependiendo de la proporción de ácidos grasos.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

REFERENCIA	MANTECA DE KARITÉ
------------	-------------------

Punto de fusión °C	28.0 – 34.0	
Ácidos grasos libres (como oleico), %	Máx. 1.0	
Índice de acidez mg KOH/g	0.00 – 2.00 máx.	
Índice de yodo, gI ₂ /100g	55.0 – 72.0	
Índice de saponificación, mgKOH/g	178.8 – 195.0	
Índice de peróxidos, meqO ₂ /kg	Máx. 5.0	

USOS

Industria cosmética

✓ Utilizada en cremas, lociones, bálsamos labiales y productos capilares por sus propiedades hidratantes, emolientes y regeneradoras.

Industria alimentaria

✓ Empleada como grasa comestible en la cocina tradicional africana y como sustituto de la manteca de cacao en la industria chocolatera.

Medicina tradicional

✓ Usada para tratar afecciones cutáneas, quemaduras y como base en ungüentos medicinales.

MANIPULACIÓN

✓ Conservar en envases herméticos, preferiblemente de vidrio o materiales no reactivos.

✓ Mantener alejado de productos químicos fuertes o sustancias que puedan alterar su olor y propiedades.

ALMACENAMIENTO

- ✓ Almacenar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y fuentes de calor.
- ✓ Evitar la contaminación cruzada utilizando utensilios limpios durante su manipulación.
- ✓ En caso de contacto con los ojos, enjuagar con abundante agua.

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
Caja por 25 Kg	Dispensación por 1 Kg

VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 24 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.