



**CIRCULAR
PROTEIN**

Mejor Nutrición • Mejor Planeta

ACEITE DE SALMÓN



El aceite de salmón es producido con materias primas 100% de subproducto de salmón chileno. Este aceite es una excelente fuente de ácidos grasos de alta calidad destinados a formulaciones para mascotas y acuicultura.

ÁCIDOS GRASOS SATURADOS

C14:0 Ácido mirístico	1.70
C16:0 Ácido Palmítico	10.83
C18:0 Ácido Esteárico	3.45
C20:0 Ácido Araquídico	0.35
Total Ác. grasos saturados	16.58

ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS

C16:2n4 Ác. cis - 9, 12 - hexadecadienoico	0.19
C16:4n1 Ác. cis - 6, 9, 12, 15 - hexadecatetraenoico	0.20
C18:2n6(c+t) Ác. Linoléico + linoleaídico	18.58
C18:3n6 Ác. γ - Linolénico	0.26
C18:3n6 β 3 Ác. α - Linolénico	5.15
C18:4n3 Ác. cis - 6, 9, 12, 15 octadecatetraenoico	0.59
C20:2n6 Ác. cis - 11, 14 eicosadienoico	1.16
C20:3n6 Ác. cis - 8, 11, 14 eicosatrienoico	0.41
C20:3n3 Ác. cis - 11, 14, 17 eicosatrienoico	0.35
C20:4n6 Ác. Araquidónico	0.32
C20:4n3 Ác. cis - 8, 11, 14, 17 eicosatetraenoico	0.60
C20:5n3 Ác. cis - 5,8,11,14,17 eicosapentaenoico (EPA)	2.37
C22:5n3 Ác. cis - 7, 10, 13, 16, 19 - docosapentaenoico (DPA)	1.17
C22:6n3 Ác. cis - 4, 7, 10, 13, 16, 19-docosahexanoico (DHA)	3.74
Ácidos grasos poliinsaturados totales	35.09

CARACTERIZACIÓN GENERAL

Humedad e impurezas (%) (max)	< 1
Ac. grasos libres (FFA) (max)	3
I de Peróxidos (meqO ₂ /kg) (max)	5
Anisidina (IA) (max)	< 20
Color Gardner (max)	15
BHT ppm (residual, min)	100
Tocoferol ppm (residual, min)	250

ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS

C16:1 Ácido Palmitoleico	2.40
C18:1n9 (c+t) Ácido Palmítico	39.88
C18:1n7 Ác. cis - 11 - octadecanoico	3.13
C20:1n11 Ácido Gadoleico	0.31
C20:1n9 Ácido cis - 11 - eicosenoico	1.97
C20:1n11 Ác. cis - 13 - docosenoico	0.43
Ácidos grasos monoinsaturados totales	48.12

Los valores son referenciales obtenidos del promedio de diferentes producciones.