

# E-BOOK

Saiba Mais

ÓLEO DE COCO PALMISTE



# ÓLEO DE COCO PALMISTE

Óleo de Cozinha

Alimento Funcional

Cosmético

O melhor da Natureza no seu dia a dia



**Produzido no Pará pela Cia Refinadora da Amazônica**

**Selo de Certificação Internacional Sócio Ambiental - RSPO ( Roundtable on Sustainable Palm Oil), emitido pelo IBD (Instituto de Biodinâmica do Brasil).**

**Laudos Técnicos emitidos pelo Laboratório de Óleos e Gorduras da UNICAMP**



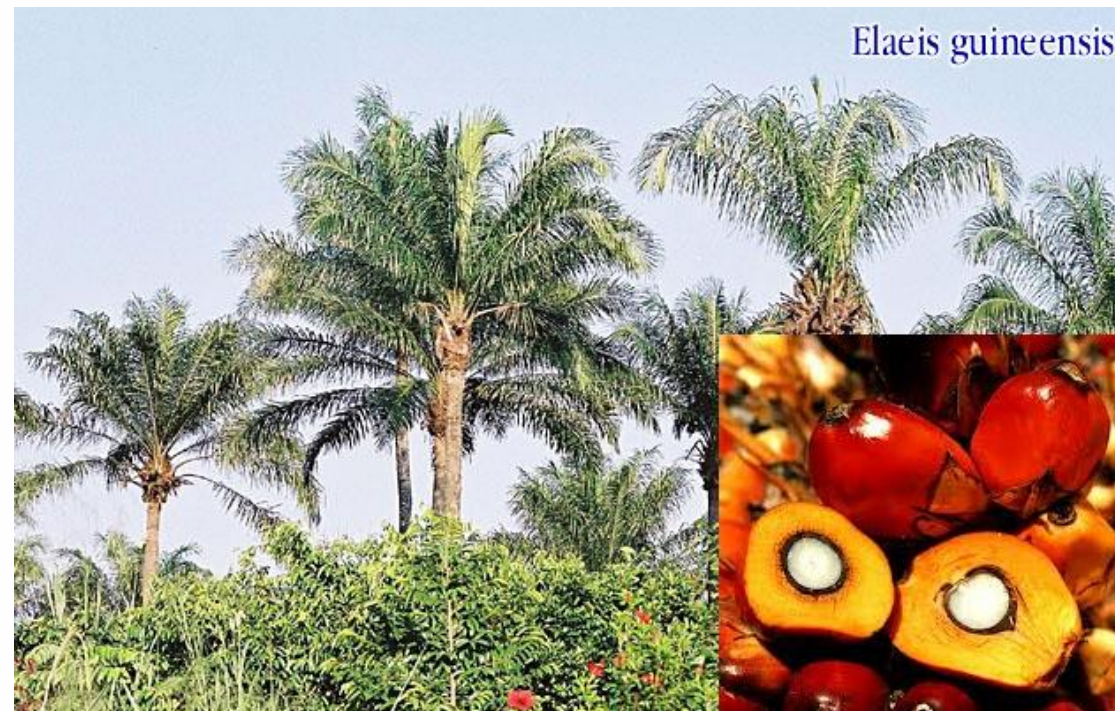
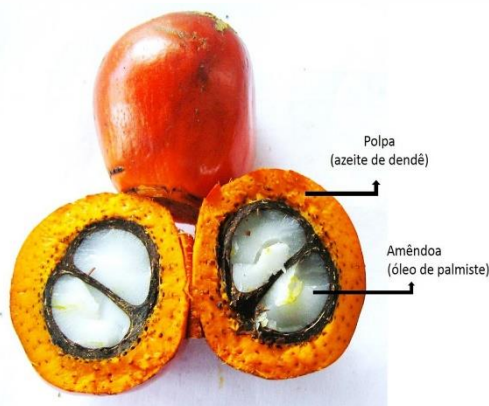
## SAIBA O QUE VOCÊ ESTÁ CONSUMINDO



Extraído da Amêndoa do

Coco da Palmeira Oleaginosa do Dendê

(*Elaeis guineenses*)



### Motivos para eleger o Óleo de Coco Palmiste seu Óleo de Cozinha

O processo de extração do óleo é feito por métodos físicos (prensagem mecânica) sem uso de solventes ou outras substâncias químicas. O refino é realizado de forma natural (processo físico) sem uso de insumos químicos. A aplicação de tecnologia inovadora conferem qualidade e integridade às propriedades nutritivas e terapêuticas do Palmiste.

## SAIBA O QUE VOCÊ ESTÁ CONSUMINDO



### DISTRIBUIÇÃO E PROCESSO DE ENVASE

Estabelecido pelo Canteiro Urbano. Atuando de forma inovadora, investindo em tecnologia limpa, gestão dos resíduos, uso racional dos recursos naturais, responsabilidade sócio ambiental, comércio justo e foco no abastecimento local. Sustentabilidade aplicada para gerar um produto com eficiência e qualidade, fazendo chegar até você o melhor da Natureza do Óleo de Coco Palmiste.



# ÓLEO DE COCO PALMISTE



**Certificação Sócio Ambiental Internacional.**

**=> RSPO “Roundtable on Sustainable Palm Oil “ Emitida pelo IBD “Instituto de Biodinâmica do Brasil”**

## **Princípios - RSPO**



- **Responsabilidade Ambiental e Conservação dos Recursos Naturais da Biodiversidade**
- **Comprometimento com a Transparência**
- **Uso das Melhores práticas nas áreas agrícolas e Industriais**
- **Cumprimento das Leis e Normas Aplicáveis**
- **Desenvolvimento responsável de novas áreas de plantio**
- **Comprometimento com a viabilidade Financeira e Econômica de longo prazo;**
- **Responsabilidade com os colaboradores, indivíduos e comunidades afetadas pelas plantações e usinas**
- **Comprometimento com a melhoria contínua**

MOTIVOS Para Ser Palmiste



Certificações



Certificação  
**Kosher**



=> RSPO “Roundtable on Sustainable Palm Oil “  
Emitida pelo IBD “Instituto de Biodinâmica do Brasil”

## Óleo de Coco Palmiste

Culinário - Cosmético - Terapêutico

O Melhor da Natureza no seu Dia-a-Dia



### 10 Motivos

- ✓ Tem certificação de sustentabilidade Internacional – RSPO
- ✓ Não é transgênico
- ✓ É um produto Vegano
- ✓ É um óleo láurico constituído em 65% de triglicerídeos da cadeia curta e média (TCC e TEC), com propriedades terapêuticas e funcionais
- ✓ É equiparado ao óleo de coco da Bahia em benefícios à saúde
- ✓ Uso culinário e cosmética natural
- ✓ Não tem cheiro nem sabor
- ✓ Extração e Refino por processo físico sem solventes e sem componentes químicos
- ✓ Embalagem de Vidro 100% reciclável – processo higienização sem químicos
- ✓ Ponto de fumaça – 200° sem se transformar em acroleína

**“Óleo de Coco Palmiste”**  
**Óleo de Cozinha - Alimento Funcional - Cosmético**





## BOM MOTIVO PARA SER PALMISTE



**Acidez Máxima**  
**0,05%**

**BAIXO ÍNDICE DE**  
**OXIDAÇÃO**

É um óleo que mantém suas propriedades nutritivas, cosméticas e terapêuticas por mais tempo.....

**Conservante Natural**  
o melhor óleo para você

## BOM MOTIVO PARA SER PALMISTE



Repense a ingestão de açúcares e carboidratos para obter os benefícios à saúde promovidos pelo ácido láurico do Óleo de Coco Palmiste

48%

Ácido Laurico  
componente do  
leite materno

Óleo Láurico  
Gordura Saturada da  
Cadeia Média - TCM

- ◆ *Fácil Digestão, fonte de energia sem solicitar insulina*
- ◆ *Beneficia o Cognitivo*
- ◆ *Beneficia o Sistema Cardiovascular e Imunológico*
- ◆ *Não contribui com processos inflamatórios internos*

## CARACTERÍSTICAS DO ÓLEO DE COCO PALMISTE



Óleo comestível, de textura fina, não tem cheiro, sabor, nem cor, totalmente absorvido quando passado na pele, altamente indicado para uso culinário e cosmético. Considerado o produto mais nobre da Palmeira Oleaginosa do Dendê, equiparado ao óleo de coco da Bahia em benefícios à saúde humana. Rico em ácido Láurico, um dos componentes do Leite Materno, atua como anti-inflamatório, possui propriedades antibacterianas e antifúngicas. Mesmo refinado o ácido láurico mantém suas propriedades naturais e princípios ativos terapêuticos que auxiliam na diminuição do peso, redução do colesterol e aumento da imunidade.

**Conservação: manter em local fresco abrigado de fontes de calor e luminosidade intensa**

**Prazo de Validade:  
Produto envasado 180 dias  
Embalagem econômica 360 dias**



- ✓ 100% óleo vegetal da Amêndoa do Coco do Dendzeiro (*Elaeis guineenses*)
- ✓ Elevados teores de Ácido Láurico ( 48% )
- ✓ Alta estabilidade oxidativa por apresentar baixo grau de insaturação de seus ácidos graxos
- ✓ Consitui-se de 65% de triglicerídeos da cadeia curta e média (TCC e TEC)
- ✓ Ponto de Fumaça – aquecimento até 200° sem se transformar em acroleína
- ✓ Apesar de ser um óleo estável, tolerando até 200°, quanto menos expor o palmiste à temperaturas durante o cozimento, maiores os benefícios para saúde
- ✓ Isento de cheiros e sabores, não altera o sabor dos alimentos
- ✓ Estado Sólido - abaixo de 25° - Cor Branco amarelado
- ✓ Estado Líquido - acima de 25° - Cor Amarelo Intenso
- ✓ A flutuação entre o estado sólido e líquido é da natureza deste óleo e não altera suas propriedades
- ✓ Para tornar líquido o óleo, não é indicado expor à temperaturas acima de 37°
- ✓ Valor Calórico: 90 kcal - Porção 10 g (1 colher de sopa)

## ÓLEO DE COCO PALMISTE & ÓLEO DE COCO DA BAHIA



**Tabela Ácidos Graxos  
Óleo de Coco Palmiste**

Composição de Ácidos Graxos (%)	
Ácido Caprilico	2,4% – 6.2%
Ácido Cáprico	2,6% - 5%
Ácido Laurico	48%
Ácido Mirístico	16% - 2%
Ácido Palmítico	6,5% - 10%
Ácido Esteárico	1,3% - 3%
Ácido Oléico	12% - 19% ômega 9
Ácido Linoléico	1% - 3,5% ômega 6
Ácidos Trans	0%



**Tabela Ácidos Graxos  
Óleo de Coco da Bahia**

Composição de Ácidos Graxos (%)	
Ácido Caprilico	6,7%
Ácido Cáprico	5,7%
Ácido Laurico	47,26%
Ácido Mirístico	18,66%
Ácido Palmítico	9,79%
Ácido Esteárico	3,21
Ácido Oléico	7,59% ômega 9
Ácido Linoléico	2,08% ômega 6
Ácidos Trans	0%

### O que são Ácidos Graxos?

Os Ácidos Graxos são produzidos quando as gorduras são quebradas. São eles que definem as propriedades e características dos óleos.

## ÓLEO DE COCO PALMISTE & ÓLEO DE COCO DA BAHIA



**Óleo de Coco Palmiste**

### Semelhanças



**Óleo de Coco da Bahia**

<b><u>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</u></b>		
<b><u>Porção 10 g (1 colher de sopa)</u></b>		
<u>Quantidade por porção</u>		<u>%VD*</u>
<u>Valor energético</u>	<u>90 kcal = 378 kJ</u>	<u>5</u>
<u>Gorduras Totais</u>	<u>10 g</u>	<u>18</u>
<u>Gorduras Saturadas</u>	<u>8 g</u>	<u>36</u>
<u>Gorduras Monoinsaturadas</u>	<u>1,8 g</u>	<u>-</u>
<u>Gorduras Poliinsaturadas</u>	<u>0,2 g</u>	<u>-</u>

<b><u>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</u></b>		
<b><u>Porção 10 g (1 colher de sopa)</u></b>		
<u>Quantidade por porção</u>		<u>%VD*</u>
<u>Valor energético</u>	<u>83 kcal = 349 kJ</u>	<u>4</u>
<u>Gorduras Totais</u>	<u>9 g</u>	<u>17</u>
<u>Gorduras Saturadas</u>	<u>8 g</u>	<u>36</u>
<u>Gorduras Monoinsaturadas</u>	<u>0,7g</u>	<u>-</u>
<u>Gorduras Poliinsaturadas</u>	<u>0,2g</u>	<u>-</u>

## ÓLEO DE COCO PALMISTE & ÓLEO DE COCO DA BAHIA



### Diferenças



	Óleo de Coco Palmiste	Óleo de Coco da Bahia
Coloração estado sólido	Bege	Branco
Coloração estado líquido	Dourado	Transparente
Cheiro	Ausência de cheiro	Cheiro de Coco
Sabor	Ausência de Sabor	Sabor de Coco

## ÓLEO DE COCO PALMISTE & ÓLEO DE PALMA



O Palmiste e o Óleo de Palma são gorduras extraídas do Fruto da mesma palmeira oleaginosa, (*Elaeis guineenses*), conhecida como dendezeiro. São óleos com propriedades e características físicas diferentes entre si, com composição de ácidos graxos totalmente distintas.

**Óleo de Palma Bruto** => Azeite de Dendê

**Óleo de Palma Refinado** => Gordura de Palma

**Óleo Palmiste** => Extraído da amêndoa do fruto do dendezeiro

**Óleo de Palma** => Extraído da Polpa do Fruto do Dendezeiro



### Aspecto Físico

**Óleo Palmiste** => óleo fino de fácil absorção, sem cheiro e sem sabor, coloração dourada (estado líquido) - coloração Off White (estado sólido)

**Azeite de Dendê** => óleo viscoso, cheiro e sabor ativo, coloração vermelho alaranjado

**Gordura de Palma** => Óleo grosso, sem cheiro e sem sabor. Sempre em estado sólido, coloração off white



### Óleo de Coco Palmiste

Composição de Ácidos Graxos (%)	
Ácido Caprílico	2,4% – 6.2%
Ácido Cáprico	2,6% - 5%
Ácido Laurico	48%
Ácido Mirístico	16% - 2%
Ácido Palmítico	6,5% - 10%
Ácido Estearico	1,3% - 3%
Ácido Oléico	12% - 19%
ômega 9	
Ácido Linoléico	1% - 3,5%
ômega 6	Ácidos Trans
0%	

### Óleo de Bruto (azeite de Dendê) Óleo de Palma Refinado (gordura de Palma)

Composição de Ácidos Graxos (%)	
Ácido Palmítico	44%
Ácido Oleico	41%
Ácido Estearico	4,5%
Ácido Linoléico	7,5 % ômega
6	Ácidos Trans
0%	

### Composição de Ácidos Graxos Diferente

## “ÓLEO DE COCO PALMISTE NÃO É ÓLEO DE PALMA”



**Óleo de Coco Palmiste é comparável ao Óleo de Coco da Bahia em composição de Ácidos Graxos e benefícios à saúde**

### Óleo de Coco Palmiste & Óleo de Palma

#### “Definindo diferenças”

É importante ressaltar que o óleo de coco Palmiste é um produto bastante distinto do óleo de palma, desta forma neutralizamos mal entendidos quanto à críticas direcionadas ao óleo de palma. O Palmiste é considerado o produto mais nobre obtido da Palmeira Oleaginosa do dendezeiro, comparado em benefícios à saúde ao óleo de coco da Bahia. Desta forma neutralizamos as dúvidas e mal entendidos



**“O CONHECIMENTO POSSIBILITA FAZERMOS ESCOLHAS CONSCIENTES”**

### Polêmicas sobre o consumo do Óleo de Palma na Europa



#### “O Caso Nutella”

A indústria alimentícia utiliza o óleo de palma e não o óleo palmiste na maior parte de suas formulações por ser um óleo de baixo custo. Porém os impactos deste óleo para a saúde humana vem sendo questionado em pesquisas. Citamos o caso da Nutella que teve sua venda interdita em alguns países europeus por conter alta concentração do óleo de palma em sua composição, associando a ingestão do óleo de palma à incidência de doenças degenerativas como o câncer.

<http://g1.globo.com/bemestar/noticia/entenda-a-polemica-envolvendo-a-nutella-e-o-oleo-de-palma-na-europa.ghtml>



## Óleo de Coco Palmiste Canteiro Urbano



Contato

Whatsapp: 21-99984-4088

[canteiourbano@gmail.com](mailto:canteiourbano@gmail.com)

[Contato@canteiourbano.com](mailto:Contato@canteiourbano.com)

[www.canteiourbano.com](http://www.canteiourbano.com)

[www.facebook.com/canteiourbano](https://www.facebook.com/canteiourbano)

[www.instagram.com/canteiro.urbano](https://www.instagram.com/canteiro.urbano)