

## Aceite de Almendras Dulces

**Aceite fijo obtenido por primera presión, en frío, de las semillas maduras y secas del *Amigdalus Communis*, L., var. *Dulces*.**

**Sinónimos:** Aceite de Almendras; Sweet Almond Oil.

**Descripción:** Líquido fluido, transparente, de color amarillo pálido o incoloro, casi inodoro (olor débil y agradable), solidifica a  $>-18^{\circ}\text{C}$ .

**Composición:** Mezcla de glicéridos principalmente del ácido oleico, con pequeñas cantidades de ácidos linoleicos, mirístico y palmítico.

### Composición de los ácidos grasos:

Palmítico	6-8 %
Palmitoleico	0.75 % máx.
Esteárico	1.5 - 2.5 %
Oleico	60 % mín.
Linoleico	25 % máx.
Linolénico	0.3 - 1 %

### Datos Físico-Químicos:

Densidad:	0.910 – 0.920 g/ml
Índice de refracción:	1.4708 – 1.4723
Solubilidad	
Agua:	Insoluble
Etanol:	Prácticamente insoluble
Cloroformo:	Soluble
Éter:	Soluble
Índice de Yodo:	93 – 106
Índice de Saponificación:	190 – 200
Índice de Acidez:	< 0.5
Índice de Peróxidos:	< 5.0
Materia insaponificable:	< 0.7 %p/p

### Propiedades y usos:

Posee propiedades nutritivas y demulcentes, utilizándose externamente como emoliente. También se usa en la preparación de numerosas cremas, pomadas, leches y linimentos, usándose en la preparación del cold-cream, brillantinas, lociones para cabello, en cosmética, etc. Otros usos menos comunes, son como vehículo en algunas inyecciones y para reblandecer la cera en los oídos. También se emplea como emoliente y laxante suave administrado oralmente, en dosis de 15-50 g/día.

### Efectos adversos:

El uso prolongado del Aceite de Almendras Dulces puede provocar en personas sensibles ciertos tipos de dermatitis.

### Observaciones:

Se puede esterilizar manteniéndolo a  $150^{\circ}\text{C}$  durante 3h. Carece de toxicidad.

### Reposición:

Por enranciarse con facilidad, se conservará en recipientes bien llenos y cerrados, en sitio fresco y protegido de la luz.

### Formatos:

250 ml, 1 L, 6\*1 L, 5 L, 25 L, 210 L