

Product Name : GRAPE SEED OIL
Latin Name : Vitis vinifera L.
Product Code : UO7506
Batch No : API-12246017
Production Date : 10/01/2025
Best Before Date : 10/01/2027
Description : Fatty oil obtained from the seeds of Vitis vinifera L. by cold pressing or another suitable mechanical method.
Properties : Clear, transparent, yellow colored liquid with a characteristic odour.

PHYSICOCHEMICAL TESTS			
Parameter Name	Unit	Specification	Result
Iodine Value		128-150	132,65
Saponification Value	mg KOH/g	188-194	192,08
Acid Value	mg KOH/g	Max 4	0,39
Peroxide Value	meq O2 /kg	Max 15	11,59
Unsaponifiable Matter	g/kg	Max 20	3,66
Relative Density	20 °C	0,920-0,926	0,925
Refractive Index	40 °C	1,467-1,477	1,474
CHROMATOGRAPHIC PROFILE			
Parameter Name	Unit	Specification	Result
Saturated Fatty Acids of Chain Length Less Than	%	Max 0,3	Not Dedected
Palmitic Acid	%	5,5-11	8,47
Palmitoleic Acid	%	Max 1,2	Not Dedected
Margaric Acid	%	Max 0,2	Not Dedected
Heptadecanoic Acid	%	Max 0,1	Not Dedected
Stearic Acid	%	3-6,5	4,45
Oleic Acid	%	12-28	25,43
Linoleic Acid	%	58-78	61,64
Linolenic Acid	%	Max 1	Not Dedected
Arachidic Acid	%	Max 1	Not Dedected
Eicosenoic Acid	%	Max 0,3	Not Dedected
Behenic Acid	%	Max 0,5	Not Dedected
Lignoceric Acid	%	Max 0,4	Not Dedected

Ürün Adı : ÜZÜM ÇEKİRDEĞİ YAĞI

Latince Adı : Vitis vinifera L.

Ürün Kodu : UO7506

Parti Numarası : API-01252758

Üretim Tarihi : 10/01/2025

Son Kullanma Tarihi 10/01/2027

Tanım : Vitis vinifera L. tohumlarından soğuk presleme veya uygun mekanik yöntemlerle elde edilen doğal yağ.

Görünüm : Berrak, şeffaf, sarı renkte sıvı, karakteristik bir kokuya sahiptir.

1. FİZYOKİMYASAL TEST			
Parametre	Birim	Spesifikasyon	Sonuç
İyot Değeri		128-150	192,6
Esterleşme Değeri	mg KOH/g	188-194	192,08
Asit Değeri	mg KOH/g	Max 4	0,39
Peroksit Değeri	meq O ₂ /kg	Max 15	11,59
Sabunlaşmayan Madde	g/kg	Max 20	3,66
Bağıl Yoğunluk (20°C)	20 °C	0,920-0,926	0,925
Kırılma İndeksi (40°C)	40 °C	1,467-1,477	1,474
2. KROMATOGRAFİK PROFİL TEST			
Parametre	Birim	Spesifikasyon	Sonuç
Saturated Fatty Acids of Chain Length Less Than	%	Max 0,3	Not Dedected
Palmitik Asit	%	5,5-11	8,47
Palmitoleic Acid	%	Max 1,2	Not Dedected
Margaric Acid	%	Max 0,2	Not Dedected
Heptadecanoic Acid	%	Max 0,1	Not Dedected
Stearik Asit	%	3-6,5	4,45
Oleik Asit	%	12-28	25,43
Linoleik Asit	%	58-78	61,64
Linolenic Acid	%	Max 1	Not Dedected
Arachidic Acid	%	Max 1	Not Dedected
Eicosenoic Acid	%	Max 0,3	Not Dedected
Behenic Acid	%	Max 0,5	Not Dedected
Lignoceric Acid	%	Max 0,4	Not Dedected

Analiz Yorumları:

- İyot Değeri: 132,65, yağın doymamışlık seviyesini gösterir ve antioksidan özelliklerinin güçlü olduğunu kanıtlar.
- Esterleşme Değeri: 192,08, yağın kaliteli ve stabil bir yapıya sahip olduğunu gösterir.
- Asit Değeri: 0,39 mg KOH/g, düşük seviyede olup yağın yüksek saflıkta olduğunu gösterir.
- Peroksit Değeri: 11,59 meq O₂/kg, oksidasyon seviyesinin kabul edilebilir sınırlar içinde olduğunu gösterir.
- Sabunlaşmayan Madde: 3,66 g/kg, yağın içeriğinde doğal bileşenlerin korunduğunu gösterir.
- Bağıl Yoğunluk: 0,925, yağın saflığını ve doğallığını doğrular.
- Kırılma İndeksi: 1,474, ışık kırılma değeri ile saflık ve kaliteyi gösterir.

Analiz Yorumları:

- Palmitik & Stearik Asit: Yağın stabilitesini artırarak besleyici özelliklerini güçlendirir.
- Oleik Asit: %25,43 oranında olup, cildi nemlendirme ve antioksidan özellikler açısından mükemmeldir.
- Linoleik Asit: %61,64 oranı ile omega-6 yağ asitleri açısından zengin olup, kalp sağlığını destekler.

Sonuç ve Değerlendirme

Bu analiz sonuçlarına göre Apideva Üzüm Çekirdeği Yağı, yüksek kalite standartlarına uygun olup doğal, saf ve stabil bir üründür. Fizikokimyasal parametreleri ve yağ asidi profili, ürünün kozmetik, beslenme ve farmasötik kullanımlar için mükemmel olduğunu göstermektedir.

Apideva olarak en kaliteli doğal yağları müşterilerimize sunmaya devam ediyoruz.