

Product Name : AVOCADO OIL
Latin Name : *Persea gratissima* C.F.Gaertn.
Product Code : VO7377
Batch No : APİ-01251473
Production Date : 10/01/2025
Best Before Date : 10/01/2027
Description : Fatty oil obtained from the fruits of *Persea gratissima* C.F.Gaertn. by cold pressing or any other suitable mechanical method
Properties : Pale yellow to green yellow colored liquid, characteristic odor

PHYSICOCHEMICAL TESTS			
Parameter Name	Unit	Specification	Result
Iodine Value		65-95	82,1
Saponification Value	mg KOH/g	170-197	190,6
Peroxide Value	meq O2 /kg	Max 8	5,88
Unsaponifiable Matter	%	1-2	1,6
Relative Density	20 °C	0,906-0,919	0,915
Refractive Index	25 °C	1,462-1,470	1,468

CHROMATOGRAPHIC PROFILE			
Parameter Name	Unit	Specification	Result
Palmitic Acid	%	9-22	17,67
Palmitoleic Acid	%	2-9	6,93
Stearic Acid	%	0,4-1	0,68
Oleic Acid	%	52-78	64,15
Linoleic Acid	%	8-19	9,88
Linolenic Acid	%	0,2-2	0,66

Product Name	: AVOKADO YAĞI
Latin Name	: <i>Persea gratissima</i> C.F.Gaertn.
Product Code	: VO7377
Batch No	: API-01251473
Production Date	: 10/01/2025
Best Before Date	: 10/01/2027
Description	: Persea gratissima C.F.Gaertn. meyvelerinden soğuk presleme veya uygun mekanik yöntemlerle elde edilen doğal yağ.
Properties	: Soluk sarıdan yeşilimsi sarıya kadar değişen renk tonlarında, kendine özgü kokulu sıvı.

1. FİZYOİİMİYASAL TEST			
Parameter Name	Unit	Specification	Result
İyot Değeri		65-95	82,1
Esterleşme Değeri	mg KOH/g	170-197	190,6
Peroksit Değeri	meq O ₂ /kg	Max 8	5,88
Sabunlaşmayan Madde	%	1-2	1,6
Bağıl Yoğunluk (20°C)	20 °C	0,906-0,919	0,915
Kırılma İndeksi (25°C)	25 °C	1,462-1,470	1,468

2. KROMATOGRAFİK PROFİL TEST			
Parameter Name	Unit	Specification	Result
Palmitik Asit	%	9-22	17,67
Palmitoleik Asit	%	2-9	6,93
Stearik Asit	%	0,4-1	0,68
Oleik Asit	%	52-78	64,15
Linoleik Asit	%	8-19	9,88
Linolenik Asit	%	0,2-2	0,66

Analiz Yorumları:

- İyot Değeri: 82,1 olup, doymamış yağ asitleri açısından dengeli bir içeriğe sahiptir.
- Esterleşme Değeri: 190,6 mg KOH/g olup, yağın stabilitesini ve uzun raf ömrünü destekler.
- Peroksit Değeri: 5,88 meq O₂/kg olup, oksidasyon seviyesinin düşük olduğunu ve yağın tazeliğini koruduğunu gösterir.
- Sabunlaşmayan Madde: %1,6 olup, yağın doğal bileşenlerinin yüksek oranda korunduğunu gösterir.
- Bağıl Yoğunluk: 0,915 olup, yağın saflığını ve doğal bileşimini doğrular.
- Kırılma İndeksi: 1,468 olup, optik saflığını ve kalitesini gösterir.

Analiz Yorumları:

- Palmitik & Stearik Asit: Yağın stabilitesini artırarak besleyici özelliklerini destekler.
- Palmitoleik Asit: %6,93 oranında olup, cildi besleyici ve yenileyici özelliklere sahiptir.
- Oleik Asit: %64,15 oranında olup, cildi nemlendirme ve antioksidan özellikler açısından faydalıdır.
- Linoleik Asit: %9,88 olup, bağışıklık sistemini destekleyici ve cilt bariyerini güçlendirici etkilere sahiptir.
- Linolenik Asit: %0,66 olup, anti-enflamatuar ve hücre yenileyici özellikleri destekler.

Sonuç ve Değerlendirme

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

Başka herhangi bir yağ ve madde ile karıştırılmadan en saf hali ile sunulmuştur.

Apideva olarak en kaliteli doğal yağları müşterilerimize sunmaya devam ediyoruz.