

Product Name : PUMPKIN SEED OIL
Latin Name : *Cucurbita pepo* L.
Product Code : KO7445
Batch No : APİ-01253757
Production Date : 10/01/2025
Best Before Date : 10/01/2027
Description : Fatty oil obtained from the seeds of *Cucurbita pepo* L. by cold pressing or any other suitable mechanical method.
Properties : Pale straw yellow clear oil, neutral odor and a pleasant sweet taste.

PHYSICOCHEMICAL TESTS

Parameter Name	Unit	Specification	Result
Refractive Index	20 °C	1,466-1,474	1,472
Iodine Value		103-133	127,1
Saponification Value	mg KOH/g	174-203	192,3
Unaponification Matter	%	0.50-1.80	0,79
Relative Density	20 °C	0,903-0,926	0,921

CHROMATOGRAPHIC PROFILE

Parameter Name	Unit	Specification	Result
Palmitic Acid	%	7-15	12,78
Myristic Acid	%		0,1
Stearic Acid	%	3-13	8,07
Oleic Acid	%	21-47	34,05
Linoleic Acid	%	36-61	44,36
Arachidic Acid	%	0,3-0,5	0,41
Behenic Acid	%	0,1-0,2	Not Dedected
Lignoceric Acid	%	0,2-0,5	Not Dedected

Product Name	: KABAK ÇEKİRDEĞİ YAĞI
Latin Name	: <i>Cucurbita pepo</i> L.
Product Code	: KO7445
Batch No	: API-01253757
Production Date	: 10/01/2025
Best Before Date	: 10/01/2027
Description	: Cucurbita pepo tohumlarından soğuk presleme veya uygun mekanik yöntemlerle elde edilen doğal yağ.
Properties	: Açık saman sarısı renkte berrak yağ, nötr kokulu ve hafif tatlı bir lezzete sahiptir.

1. FİZYOKİMYASAL TEST

Parameter Name	Unit	Specification	Result
Refractive Index	20 °C	1,466-1,474	1,472
Iodine Value		103-133	127,1
Saponification Value	mg KOH/g	174-203	192,3
Unaponification Matter	%	0.50-1.80	0,79
Relative Density	20 °C	0,903-0,926	0,921

2. KROMATOĞRAFİK PROFİL TEST

Parameter Name	Unit	Specification	Result
Palmitic Acid	%	7-15	12,78
Myristic Acid	%		0,1
Stearic Acid	%	3-13	8,07
Oleic Acid	%	21-47	34,05
Linoleic Acid	%	36-61	44,36
Arachidic Acid	%	0,3-0,5	0,41
Behenic Acid	%	0,1-0,2	Not Dedected
Lignoceric Acid	%	0,2-0,5	Not Dedected

Analiz Yorumları:

- Kırılma İndeksi: 1,472 olup, optik saflığını ve kalitesini gösterir.
- İyot Değeri: 127,1 olup, doymamış yağ asitleri açısından zengin olduğunu ve besleyici özellikler taşıdığını gösterir.
- Esterleşme Değeri: 192,3 mg KOH/g olup, yağın stabilitesini ve raf ömrünün uzun olduğunu gösterir.
- Sabunlaşmayan Madde: %0,79 seviyesinde olup, yağın içeriğinde doğal bileşenlerin yüksek oranda korunduğunu gösterir.
- Bağıl Yoğunluk: 0,921 olup, yağın saflığını ve doğal bileşimini doğrular.

Analiz Yorumları:

- Palmitik & Stearik Asit: Yağın stabilitesini artırarak besleyici özelliklerini destekler.
- Oleik Asit: %34,05 oranında olup, cildi nemlendirme ve antioksidan özellikler açısından faydalıdır.
- Linoleik Asit: %44,36 olup, cilt bariyerini güçlendirici ve bağıışıklık sistemini destekleyici etkilere sahiptir.
- Arachidik Asit: %0,41 oranında olup, yağın stabilitesini artırır.
- Behenik & Lignoserik Asit: Tespit edilmemiş olup, yağın doğal bileşiminde nadir bulunan asitlerdendir.

Sonuç ve Değerlendirme

Bu analiz sonuçlarına göre Apideva Balkabağı Çekirdeği Yağı, yüksek kalite standartlarına uygun olup doğal, saf ve stabil bir üründür. Başka herhangi bir yağ ve madde ile karıştırılmadık en saf hali ile sunulmuştur. Fizikokimyasal parametreleri ve yağ asidi profili, ürünün beslenme, kozmetik, cilt bakım ve farmasötik kullanımlar için mükemmel olduğunu göstermektedir.

Apideva olarak en kaliteli doğal yağları müşterilerimize sunmaya devam ediyoruz.