

Product Name : ALMOND (SWEET) OIL
Latin Name : *Prunus amygdalus* var. *dulcus* (Mill.) D.A.Webb
Product Code : BO7384
Batch No : APİ-01252194
Production Date : 10/01/2025
Best Before Date : 10/01/2027
Description : Fatty oil obtained from the seeds of *Prunus amygdalus* var. *dulcus* (Mill.) D.A.Webb by cold pressing or any other suitable mechanical method
Properties : Yellow, clear liquid. nearly odorless

PHYSICOCHEMICAL TESTS

Parameter Name	Unit	Specification	Result
Relative Density	g/ml	0,914-0,92	0,917
Iodine Value		85-109	95,5
Saponification Value	mg KOH/g	183-207	198,6
Acid Value	mg KOH/g	Max 2	0,96
Peroxide Value	meq O2 /kg	Max 15	11,8
Refractive Index	20 °C	1,468-1,475	1,473
Unsaponifiable Matter	%	Max 0,9	0,2

CHROMATOGRAPHIC PROFILE

Parameter Name	Unit	Specification	Result
Palmitic Acid	%	4-9	6,35
Palmitoleic Acid	%	Max 0,8	0,43
Stearic Acid	%	Max 3	1,58
Oleic Acid	%	62-86	68,14
Linoleic Acid	%	20-30	23,48

Product Name : TATLI BADEM YAĞI
Latin Name : *Prunus amygdalus* var. *dulcis* (Mill.) D.A.Webb
Product Code : BO7384
Batch No : APİ-01252194
Production Date : 10/01/2025
Best Before Date : 10/01/2027
Description : *Prunus amygdalus* var. *dulcis* tohumlarından soğuk presleme veya uygun mekanik yöntemlerle elde edilen doğal yağ.
Properties : Sarı, berrak sıvı, neredeyse kokusuz.

1. FİZYOKİMYASAL TEST			
Parameter Name	Unit	Specification	Result
Bağıl Yoğunluk (g/ml)	g/ml	0,914-0,92	0,917
İyot Değeri		85-109	95,5
Esterleşme Değeri	mg KOH/g	183-207	198,6
Asit Değeri	mg KOH/g	Max 2	0,96
Peroksit Değeri	meq O ₂ /kg	Max 15	11,8
Kırılma İndeksi (20°C)	20 °C	1,468-1,475	1,473
Sabunlaşmayan Madde	%	Max 0,9	0,2
2. KROMATOĞRAFİK PROFİL TEST			
Parameter Name	Unit	Specification	Result
Palmitik Asit	%	4-9	6,35
Palmitoleik Asit	%	Max 0,8	0,43
Stearik Asit	%	Max 3	1,58
Oleik Asit	%	62-86	68,14
Linoleik Asit	%	20-30	23,48

Analiz Yorumları:

- Bağıl Yoğunluk: 0,917 olup, yağın saflığını ve doğal bileşimini doğrular.*
- İyot Değeri: 95,5 olup, doymamış yağ asitleri açısından dengeli bir yapıya sahiptir.*
- Esterleşme Değeri: 198,6 mg KOH/g olup, yağın stabilitesini ve raf ömrünün uzun olduğunu gösterir.*
- Asit Değeri: 0,96 mg KOH/g olup, yağın düşük serbest asit seviyesine sahip olduğunu ve yüksek kalitede olduğunu gösterir.*
- Peroksit Değeri: 11,8 meq O₂/kg olup, oksidasyon seviyesinin kabul edilebilir sınırlar içinde olduğunu gösterir.*
- Kırılma İndeksi: 1,473 olup, optik saflığını ve kalitesini gösterir.*
- Sabunlaşmayan Madde: %0,2 olup, yağın doğal bileşenlerinin yüksek oranda korunduğunu gösterir.*

Analiz Yorumları:

- Palmitik & Stearik Asit: Yağın stabilitesini artırarak besleyici özelliklerini destekler.*
- Oleik Asit: %68,14 oranında olup, cildi nemlendirme ve antioksidan özellikler açısından faydalıdır.*
- Linoleik Asit: %23,48 olup, bağışıklık sistemini destekleyici ve cilt bariyerini güçlendirici etkilere sahiptir.*

Sonuç ve Değerlendirme

Bu analiz sonuçlarına göre Apideva Tatlı Badem Yağı, yüksek kalite standartlarına uygun olup doğal, saf ve stabil bir üründür. Fizyokimyasal 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.