



## Ficha técnica del Inca Inchi



El Inca Inchi (*Plukenetia Volubilis Linneo*) es una planta originaria de la Amazonía Peruana. Conocida por los nativos desde hace miles de años, los Incas la utilizaron, así lo atestiguan las cerámicas encontradas en sus tumbas.

Los estudios científicos actuales señalan al Inca Inchi como la mejor oleaginosa por su composición y alta calidad nutricional: el aceite tiene alto contenido en ácidos grasos esenciales Omega 3 (más del 48%) y Omega 6 (36%). Su digestibilidad es muy alta (más del 96%), antioxidantes vitamina A y alfa-tocoferol vitamina E.

Más del 60% de la almendra desgrasada es proteína completa de alta calidad (99% digestible), muy rica en aminoácidos esenciales y no esenciales, en cantidades suficientes para la salud.

El proyecto Omega de Agroindustrias Amazónicas ha sido concebido para desarrollar los cultivos orgánicos de Inca Inchi, con un buen impacto para la ecología de la Amazonía, aplicando una tecnología apropiada para el proceso industrial, a fin de preservar la alta calidad del aceite y la proteína, logrando, además de ventajas operacionales, buenos resultados económicos, mejorar la calidad de vida de los agricultores y contribuir a la alimentación y la salud mundial.

El aceite de Inca Inchi se extrae de semillas seleccionadas de la *Plukenetia Volubilis Linneo*. Es un aceite vegetal natural, no refinado y sin aditivos.

Familia	Euphorbiacea
Género	Plukenetia
Especie	Volubilis Linneo
Nombre científico	Plukenetia Volubilis Linneo
Nombre común	Inca Inchi



## FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

### COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS

		%
Palmítico	C 16:0	3,65
Estearico	C 18:0	2,54
Oleico	C 18:1 w9	8,28
<b>Linoleico Omega 6</b>	C 18:2 w6	<b>36,80</b>
<b>Alfa Linolénico Omega 3</b>	C 18:3 w3	<b>48,61</b>
Total Saturados		<b>6,19</b>
Total Insaturados		<b>93,69</b>

### ANTIOXIDANTES

Vitamina A	681 ug
Vitamina E	17 mg/100gr

### CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Índice de Acidez	0,22
Índice de peróxidos	3,13
Aditivos Alimentarios	ninguno

## TIEMPO DE VIDA Y CONSERVACIÓN

De 12 a 18 meses, dependiendo de las condiciones de conservación. Se recomienda mantener el aceite en ambiente fresco y seco, apartado de la luz y el calor. Una vez abierto el envase, consumir el aceite en los treinta días siguientes.

El aceite de Inca Inchi tiene buena estabilidad por la presencia de antioxidantes naturales caroteno y alfa tocoferol en su composición, es una ventaja para su estabilidad y para conservar las cualidades nutritivas, su aroma y sabor.

### ENVASADO

Producto: Aceite Inca Inchi	Dimensiones Envase	Peso Neto Envase	Peso Neto Aceite	Peso Bruto Total
Botella de vidrio de 250 ml	188X5X5	0.260	0.237	0.497
Caja de 30 botellas de 250 ml	205X290X340	8.350	7.125	15.475
Lata de 18 litros	235X235X350	0.955	17.100	18.500
Cilindro metálico de 208 litros	883x592 Ø	16.000	197.600	213.600



## SU IMPORTANCIA EN LA DIETÉTICA Y LA SALUD

El aceite de Inca Inchi posee excelentes propiedades dietéticas, contiene en gran cantidad los dos ácidos grasos esenciales **Alfa Linolénico Omega-3** y **Linoléico Omega-6** (84%), poco abundantes en la naturaleza. Vitales para la prevención y cuidado de la salud, **cumplen una función de control y reducción del colesterol, principal causa de mortalidad en el mundo**. Así mismo, son fundamentales en la formación del tejido nervioso (mielinización) y del tejido ocular, interviniendo en la formación de la estructura de las membranas celulares.

Algunas hormonas se producen a partir de los ácidos grasos esenciales, éstos cumplen funciones muy importantes en la regulación de la presión arterial, la función renal, la función inmunitaria, la agregación de las plaquetas y, por lo tanto, son claves para la coagulación de la sangre. Igualmente, son importantes en el proceso inflamatorio y en la respuesta alérgica. El déficit de ácidos grasos esenciales produce alteraciones visuales, arteriosclerosis, accidentes cardiovasculares, infarto, etc.

El aceite de Inca Inchi es un excelente aceite doméstico, industrial, cosmético y medicinal, muy rico en ácidos grasos insaturados (93%), y con el más bajo contenido de ácidos grasos saturados (6,39%), superando a otras oleaginosas utilizadas en el mundo para la producción de aceites destinados al consumo humano.

## CONTENIDO DE ACEITE Y PROTEÍNA DE SEMILLAS OLEAGINOSAS

Fuente: Agroindustrias Amazónicas, 2001 (valores aproximados)

Nutrientes	Semillas							
	Inca Inchi	Oliva	Soya	Maíz	Maní	Girasol	Algodón	Palma
Proteínas	33	1,6	28		23	24	32	
Aceite total	54	22	19		45	48	16	
Palmítico saturado	3,85	13	10,7	11	12	7,5	18	45
Esteárico saturado	2,54	3	3,3	2	2,2	5,3	3	4
<b>Total saturados</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>21</b>	<b>49</b>
Oleico monoinsaturado	8,28	71	22,3	28	43,3	29,3	18,7	40
Linoleico omega 6	36,80	10	54,5	58	36,8	57,9	57,5	10
<b>Linolénico omega 3</b>	<b>48,60</b>	<b>1</b>	<b>8,3</b>	<b>1</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>0</b>
<b>Acidos grasos esenciales</b>	<b>84,86</b>	<b>11</b>	<b>62,8</b>	<b>59</b>	<b>36</b>	<b>57,9</b>	<b>58</b>	<b>10</b>
<b>Total insaturados</b>	<b>93,60</b>	<b>83</b>	<b>85,1</b>	<b>87</b>	<b>80,1</b>	<b>87,72</b>	<b>76,7</b>	<b>50</b>



## COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS DE LAS GRASAS Y ACEITES

Tipos de Lípidos	Ácidos Grasos Seleccionados (% de ácidos grasos)						Total Saturados	Total Insaturados	Indice de Iodo
	C16:0 Palmitico	C16:1 Palmitoleico	C18:0 Estearico	C18:1 Oleico	C18:2 Linoleico	C18:3 Linolenico			
<b>Grasas Animales</b>									
Sebo de res	24.9	4.2	18.9	3.1	0.6	0.6	52.1	47.9	44
Grasa blanca	21.5	5.7	14.9	11.6	0.4	0.4	40.8	59.2	60
Manteca	23.8	2.7	13.5	10.2	1.0	1.0	41.1	58.9	64
Grasa avícola	21.6	5.7	6.0	19.4	1.1	1.2	31.2	68.8	78
<b>Aceites de Pescados</b>									
Anchoa	17.4	10.5	4.0	11.6	1.2	0.8	34.6	65.4	--
Anchoveta	19.9	10.5	4.6	12.3	1.8	0.6			--
Arenque	11.7	9.6	0.8	11.9	1.1	0.8	22.8	77.2	--
Sábalo	10.5	10.5	3.8	14.5	2.1	1.5	33.3	66.7	--
<b>Aceites Vegetales</b>									
Coco	8.2	0.0	2.8	5.8	1.8	0.0	91.9	8.1	10
Algodón	22.7	0.8	2.3	17.0	51.5	0.2	27.1	72.9	105
Palma	43.5	0.3	4.3	36.6	9.1	0.2	51.6	48.4	50
Cacahuete	9.5	0.1	2.2	44.8	32.0	--	17.8	82.2	92
Ajonjolí	8.9	0.2	4.8	39.3	41.3	0.3	14.8	85.2	110
Soya	10.3	0.2	3.8	22.8	51.0	6.8	15.1	84.2	130
Girasol	5.4	0.2	3.5	45.3	39.8	0.2	10.6	89.4	133
Maíz	10.9	0.0	1.8	24.2	59.0	0.7	13.3	86.7	125
Trigo	16.4	0.0	5.6	11.5	57.3	9.2	22.0	78.0	128
Oliva	11.0	0.8	2.2	72.5	7.9	0.6	14.1	85.9	86
Linaza	6.3	0.0	2.5	19.0	24.1	47.4	8.8	90.5	177
Cártamo	6.2	0.4	2.3	11.7	74.1	0.4	9.5	90.5	140
Canola	4.0	0.2	1.8	56.1	20.3	9.3	7.4	92.6	117
<b>INCA INCHI</b>	<b>3.85</b>	<b>0.0</b>	<b>2.54</b>	<b>8.28</b>	<b>36.8</b>	<b>48.61</b>	<b>6.39</b>	<b>93.69</b>	<b>182</b>

**Fuentes:** 1. Revista. Soyanoticias - Marzo de 1999/NRC, 1998. Relación entre ácidos grasos insaturados y saturados. Ing. Ricardo Soto C. Dresen Química, Febrero de 1999. 2. Hazen & Stowesand, 1980 - Duclos, 1980. 3. Universidad Nacional Agraria La Molina, C. Bellido, M. Condori y R. Lavallo 1998. 4. Agroindustrias Amazónicas, 2001.