

## Ficha Técnica del Aceite de Soja (Soya)

El aceite de soja es un aceite vegetal versátil, extraído de las semillas de la planta de soja (*Glycine max*). Se presenta en diferentes grados (crudo, desgomado o refinado) y es conocido por su composición rica en ácidos grasos insaturados, incluyendo **Omega-3** y **Omega-6**, además de **Vitaminas E y K**.



## Propiedades Físico-Químicas

Las propiedades pueden variar ligeramente según el nivel de procesamiento (crudo, desgomado o refinado), pero los valores típicos son los siguientes:

Propiedad	Valor Típico / Descripción	Unidad
<b>Apariencia</b>	Líquido oleoso, incoloro a amarillo anaranjado	-
<b>Olor/Sabor</b>	Suaves, característicos	-
<b>Densidad</b>	Aproximadamente 920	\ kg/m <sup>3</sup>
<b>Punto de Fusión</b>	Cerca de 17,5	\ °C
<b>Punto de Inflamación</b> (Punto de Fulgor)	Superior a 121	\ °C

<b>Solubilidad</b>	Insoluble en agua	-
<b>Viscosidad</b>	Aproximadamente 10 veces más viscoso que el aceite diésel a temperatura ambiente	-
<b>Acidez</b>	Baja (las especificaciones exactas varían por tipo)	-
<b>Índice de Saponificación</b>	Entre 189 y 195	\ mg KOH/g

### Composición Nutricional (Aceite Refinado)

El aceite de soja refinado se compone casi en su totalidad de grasas, siendo una fuente importante de ácidos grasos esenciales. A continuación, se muestra la información nutricional típica para una porción de 13 \ mL} (aproximadamente 1 cucharada sopera):

Componente	Valor Típico por 13 mL	% Valor Diario (VD*)
<b>Valor Energético</b>	108 \ kcal ( 454 \ kJ )	-
<b>Grasas Totales</b>	12,0 \ g	-
<b>Grasas Saturadas</b>	2,0 \ g	-
<b>Grasas Trans</b>	0,0 \ g	-
<b>Carbohidratos</b>	0,0 \ g	-
<b>Proteínas</b>	0,0 \ g	-
<b>Fibra Alimentaria</b>	0,0 \ g	-
<b>Sodio</b>	0,0 \ mg	-
<b>Vitamina E</b>	2,8 \ mg	28\%

### Usos y Aplicaciones



El aceite de soja posee una amplia gama de usos debido a su composición y bajo costo:

#### **Uso Alimenticio**

- Es un aceite de cocina de uso común, ideal para **freír**, **saltear** y **aderezar** alimentos.
- Es un ingrediente esencial en la fabricación de **margarinas**, **mayonesa** y otros productos alimenticios procesados.

#### **Uso Industrial (No Alimentario)**

- Producción de **Biodiésel** (uno de los principales usos industriales).
- Formulación de **cosméticos** y **lubricantes**.
- Fabricación de **resinas alquídicas** y **aditivos agrícolas** (adyuvantes).