

**PRODUK SEHARI-HARI DENGAN  
KANDUNGAN SAWIT**

## SIFAT FISIKA & KIMIA

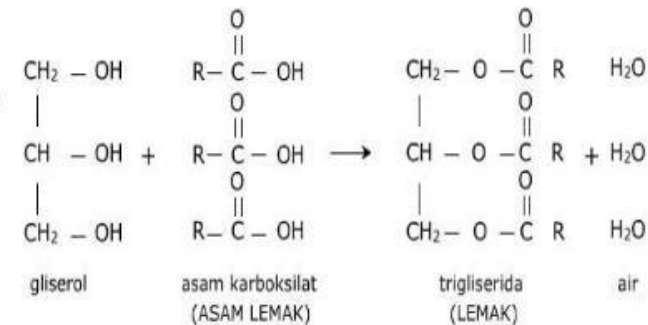
Secara Fisik  
(pada suhu kamar normal)

- Lemak = padat
- Minyak = cairan

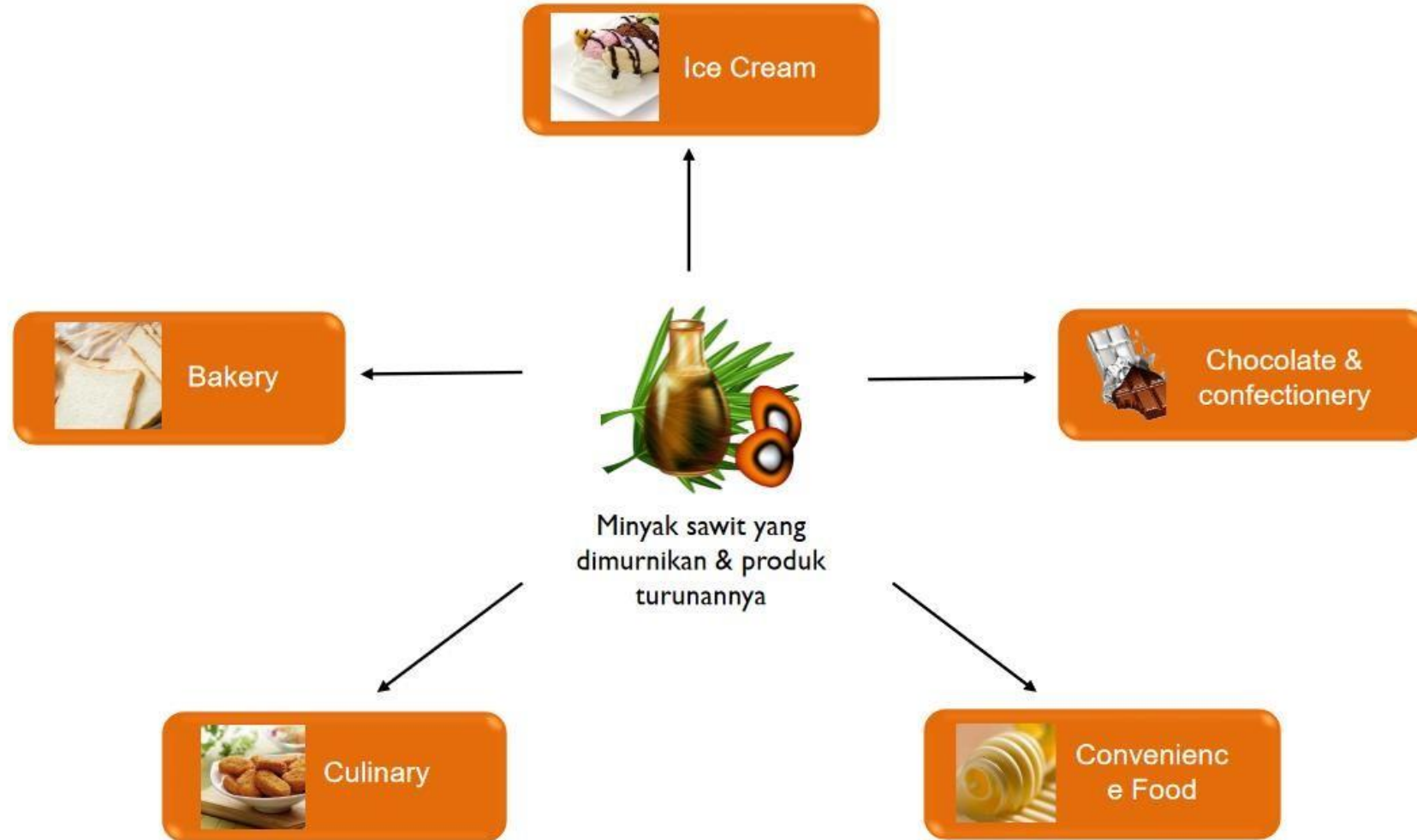


Secara Kimiawi

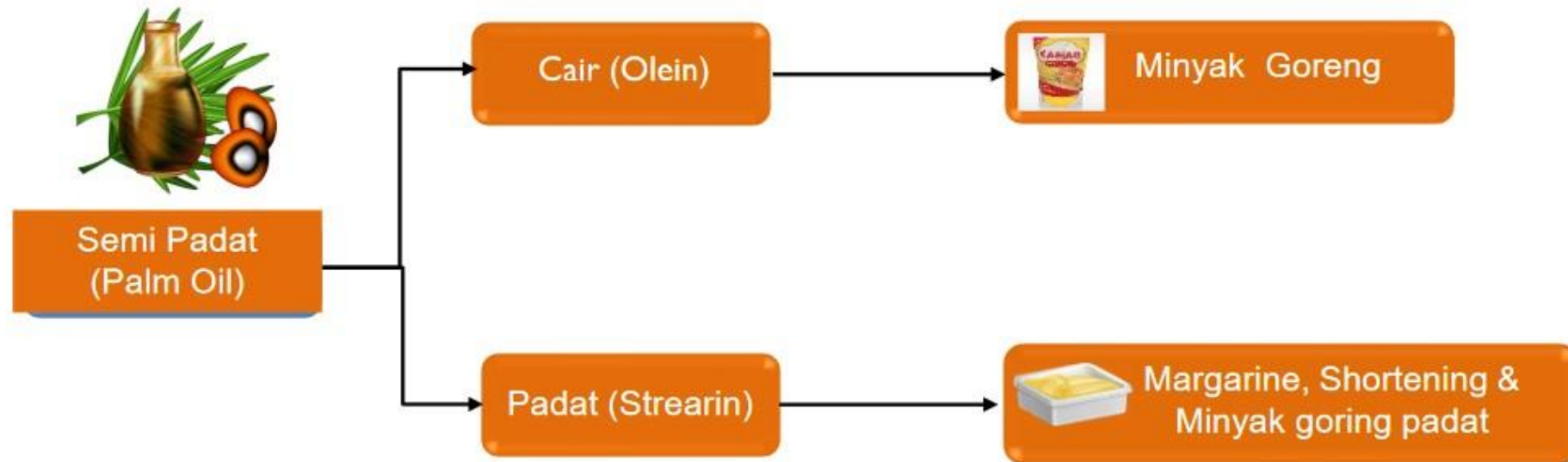
- Lemak dan minyak adalah unit kimia yang biasa disebut polimer "trigliserida" yang terdiri dari molekul gliserol dan asam lemak



# APLIKASI PENGGUNAAN MINYAK SAWIT



## FRAKSI MINYAK SAWIT



## LEBIH BAIK DENGAN SAWIT

### Alternatif untuk lemak trans

Minyak kelapa sawit adalah pengganti yang baik untuk lemak terhidrogenasi parsial yang mengandung asam lemak trans

### Tekstur halus dan lembut

Minyak kelapa sawit adalah solusi yang sangat cocok untuk memberikan tekstur dan rasa yang sangat baik pada makanan

### Stabilitas pada suhu memasak tinggi

Minyak sawit stabil untuk menggoreng berulang pada suhu tinggi karena memiliki titik asap pada temperatur yang tinggi

### Praktis dan mudah penggunaan

Minyak kelapa sawit dapat berbentuk cair, semi padat dan padat sehingga dapat digunakan sesuai dengan kebutuhannya

### Kerenyahan

Menggoreng dengan minyak sawit menghasilkan gorengan yang lebih renyah dan tahan lama

### Rasa dan bau yang netral

Minyak kelapa sawit memiliki rasa dan bau yang netral sehingga bias ditambahkan aroma dan rasa sesuai kebutuhan

### Lemak non kolestrol

Minyak kelapa sawit adalah pengganti lemak hewan yang tidak mengandung kolesterol



Fatty acid composition of some common edible fats and oils.

Percent by weight of total fatty acids.

Oil or Fat	Unsat./Sat. ratio	Saturated					Mono unsaturated	Poly unsaturated	
		Capric Acid C10:0	Lauric Acid C12:0	Myristic Acid C14:0	Palmitic Acid C16:0	Stearic Acid C18:0	Oleic Acid C18:1	Linoleic Acid (ω6) C18:2	Alpha Linolenic Acid (ω3) C18:3
Beef Tallow	0.9	-	-	3	24	19	43	3	1
Butterfat (cow)	0.5	3	3	11	27	12	29	2	1
Butterfat (human)	1.0	2	5	8	25	8	35	9	1
Canola Oil	15.7	-	-	-	4	2	62	22	10
Cocoa Butter	0.6	-	-	-	25	38	32	3	-
Cod Liver Oil	2.9	-	-	8	17	-	22	5	-
Coconut Oil	0.1	6	47	18	9	3	6	2	-
Corn Oil (Maize Oil)	6.7	-	-	-	11	2	28	58	1
Cottonseed Oil	2.8	-	-	1	22	3	19	54	1
Flaxseed Oil	9.0	-	-	-	3	7	21	16	53
Grape seed Oil	7.3	-	-	-	8	4	15	73	-
Lard (Pork fat)	1.2	-	-	2	26	14	44	10	-
Olive Oil	4.6	-	-	-	13	3	71	10	1
Palm Oil	1.0	-	-	1	45	4	40	10	-
Palm Kernel Oil	0.2	4	48	16	8	3	15	2	-
Peanut Oil	4.0	-	-	-	11	2	48	32	-
Safflower Oil	10.1	-	-	-	7	2	13	78	-
Sesame Oil	6.6	-	-	-	9	4	41	45	-
Soybean Oil	5.7	-	-	-	11	4	24	54	7
Sunflower Oil	7.3	-	-	-	7	5	19	68	1
Walnut Oil	5.3	-	-	-	11	5	28	51	5

Percentages may not add to 100% due to rounding and other constituents not listed.

**THANK YOU**

---