



FERMENTOIL SERIES

¿Por qué la textura del Fermentoil se siente más **LIGERA** comparada con un aceite regular?
 ¿Qué sucede en Fermentoil?

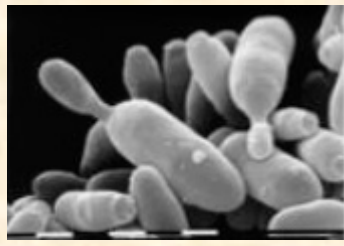
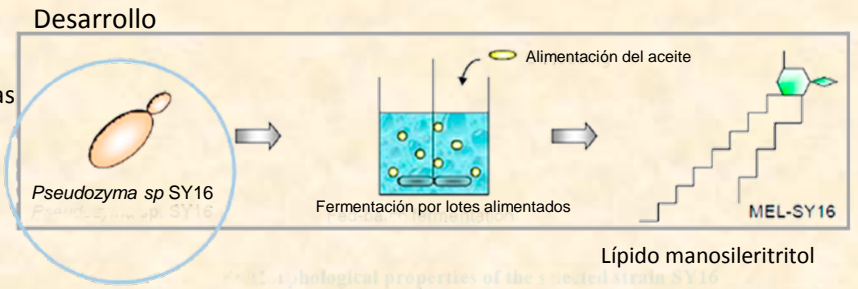


Tecnología de Fermentoil

La limpieza de los derrames oleosos en los océanos se ha controlado gracias a microorganismos que se alimentan y transforman los desechos. Esta tecnología está siendo usada por otras industrias como la cosmética y farmacéutica

Se basa en la utilización de la especie *Pseudozyma sp.*

- Es inolora en condiciones aeróbicas
- Cambia el aceite vegetal produciendo enzimas
- Produce varios tipos de polisacáridos y lípidos



Composición del aceite vegetal

- Triglicéridos
- Ácidos grasos libres <1 %
- α Tocoferol
- Polifenoles inactivos

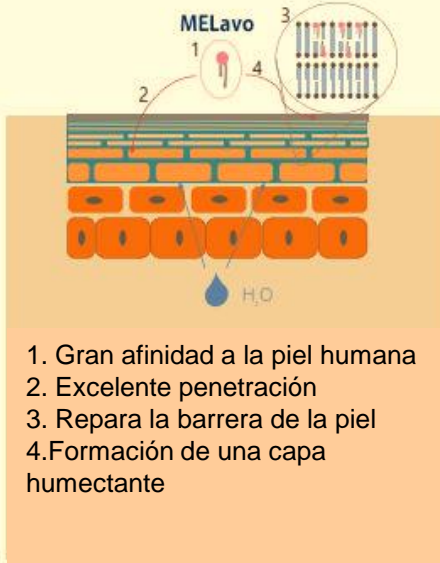
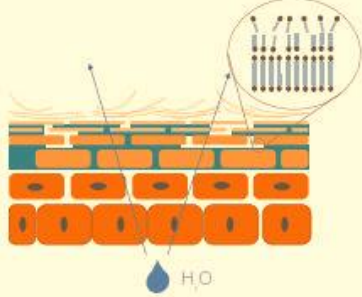
Composición Fermentoil

- Triglicéridos
- Ácidos grasos libres 4-6 %
- MEL (Lípido manosileritritol) >0.5 %
- α Tocoferol
- Polifenoles activos

Análisis de la cantidad de ácidos grasos libres

Efecto de Humectación

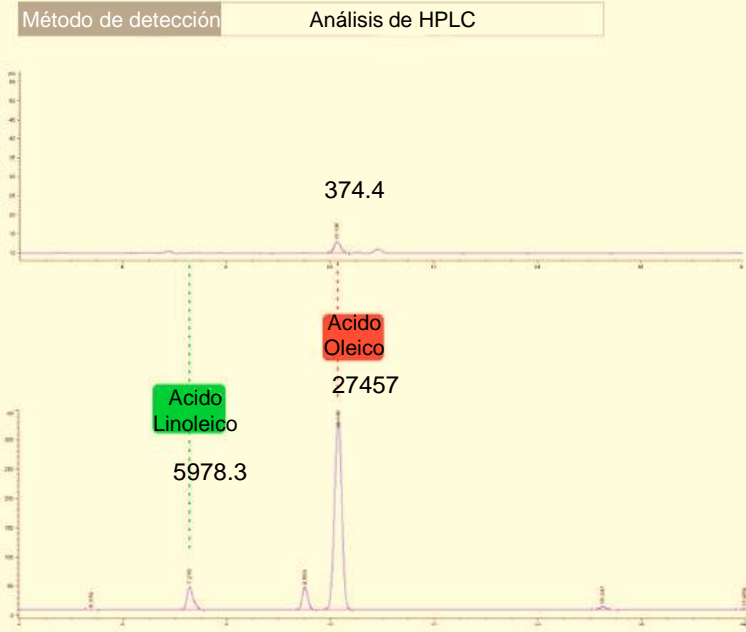
Barrera de la piel dañada



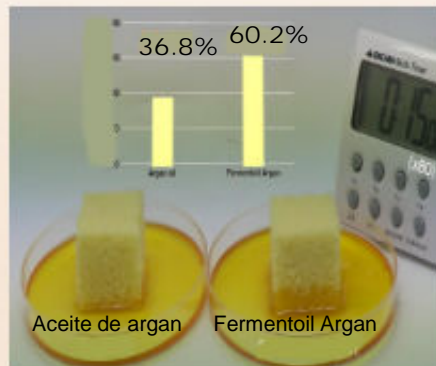
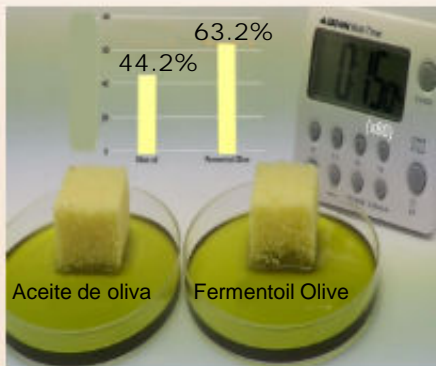
Penetración

Aceite de Oliva 50%

Fermentoil Olive 10%

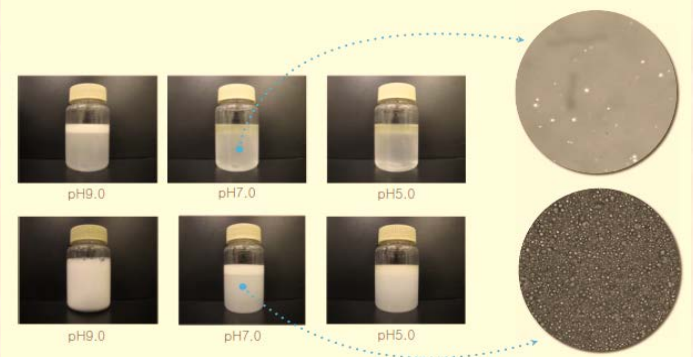


Capacidad Emulsificante mejorada



Aceite de Oliva

Fermentoil Olive



La capacidad de penetración es mejor con Fermentoil

Fermentoil Olive tiene mayor capacidad emulsificante en un rango de pH más amplio comparado con el aceite de Oliva

Un aceite vegetal convencional puede mejorar en calidad y compatibilidad A través de la tecnología de fermentación

