

SACHA INCHI / HOJA TECNICA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El Sacha Inchi, *Plukenetia volubilis*, es una especie propia de la Amazonia Peruana, Familia Euphorbiacea, es una planta hermafrodita, trepadora, voluble, semileñosa de altura indeterminada. Hojas alternas y acorazonadas; flores pequeñas, blanquecinas, en racimo. Su fruto es una cápsula dehiscente color verde, marrón negruzco al madurar de 3.5 a 4.5 cm de diámetro, con 5 a 7 lóbulos en donde se forma la semilla. Semillas de color marrón oscuro, achatadas, con notorias nervaduras ovales.



Los estudios científicos actuales señalan el **Sacha Inchi** como **la mejor oleaginosa por su composición y alta calidad nutricional**. El aceite de la semilla **Sacha Inchi** se produce con semillas vírgenes seleccionadas y se obtiene mediante la técnica de **prensado en frío** (sin el uso de expulsos).





BENEFICIOS

Debido a los excelentes niveles de ácidos alfa-Linolénico (omega 3). La ingesta diaria del Omega facilita funciones fisiológicas como:

- **Colesterol:** Prevención de la saturación de arterias manteniendo movibles las grasas saturadas en el torrente sanguíneo.
- **Hipertensión:** Reducción de la tasa de triglicéridos.
- **Diabetes/Pérdida de peso:** Regulación de los niveles de azúcar en la sangre.
- **Depresión/Salud mental:** Mantenimiento de la fluidez y rigidez de las membranas celulares.
- **Artritis:** Reducción de la inflamación en las arterias.
- **Piel:** Ayuda a transportar el oxígeno de las células de la sangre a los tejidos, además de ayudar a tener un buen mantenimiento apropiado de los riñones y el balance de fluidos.

USOS

- **Cosmética:** Actúa como emoliente ayudando a suavizar y proteger la piel y, al ser aplicado en el cabello, le provee de un aspecto suave y brillante. Además, actúa como agente ligador y ayuda a la producción de espuma para el jabón.
- **Nutracéutico:** Encontrará en este aceite un insuperable contribuyente para la recuperación de la salud ya que se atribuyen todos los beneficios del Omega 3.
- **Gourmet:** Debido a sus altos contenidos de omega 3 este aceite es el suplemento perfecto para ser ingerido por personas que no consumen suficiente pescado o vegetales ricos en omegas. Refresco, dulces, salados, son algunos de los derivados que se pueden realizar del "Sacha Inchi", además que son más ricos que los aceites de girasol.

ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES

La almendra de las semillas contiene 48,6 % de aceite y 29,0 % de proteína; además se señala que el aceite de sacha inchi contiene un alto contenido de ácidos grasos insaturados (oleico, linoleico y linolénico) por lo que se le considera como un aceite de bajo contenido de colesterol.

Composición del aceite de Sacha Inchi:

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS %	
Palmitico C 16:0	3.65
Esteárico C 18:0	2.54
Oleico Omega 9 C 18:1	8.40
Linoléico Omega 6 C 18:2	36.80
Alfa Linolénico Omega 3 C 18:3	48.61
Total Saturados	6.19
Total Insaturados	93.81
ANTIOXIDANTES	
Vitamina A	681 ug
VitaminaE	17 mg/100gr

PRODUCCION SILVESTRE Y RECOLECCION

- **Época de siembra:** Noviembre - Diciembre
- **Época de cosecha:** Producción durante todo el año después de los 8 meses de siembra.
- **Producción / año (kg):** 2000 kg/ha/año
- **Zonas de producción:** La Paz - Santa Cruz - Cochabamba

