

SACHA INCHI

A R M O N Y

PORTAFOLIO
DE SERVICIOS



**AGROINDUSTRIA
SACHAOMEGA COL S.A.S**

Vida, Belleza, Energía y Salud



PORTAFOLIO DE SERVICIOS

Cordial saludo,

AGROINDUSTRIA SACHAOMEGACOL S.A.S. en una empresa dedicada al cultivo e industrialización de la sachá Inchi, a continuación presentaremos ante usted esta propuesta comercial, donde ponemos a su disposición nuestros productos y experiencia de más de 5 años en el mercado de las oleaginosas con el aceite de Sachá Inchi, Producto que Cuenta con una cadena de producción 100% natural.

Es de nuestro principal interés crecer de la mano con empresas como la suya, por esto ponemos a su disposición productos garantizados, de la mejor calidad y a los mejores precios.

Atentamente,

DEYSSY LILIANA BERNAL
Gerente General



SACHA
INCHI
ARMONY

MISIÓN

AGROINDUSTRIA SACHAOMEGA COL S.A.S. es una empresa dedicada al cultivo, transformación y comercialización de productos funcionales siguiendo buenas prácticas de manufactura, derivados de semillas o plantas oleaginosas. Tiene como su pilar el apoyo a la comunidad a través de la generación de fuentes de empleo legales y dignas, que gracias a su iniciativa pretende incursionar en los mercados basados en un proceso limpio, y amigable con el medio ambiente, cumpliendo los altos estándares de calidad característicos de un producto orgánico del Sacha Inchi. Actualmente tiene su planta procesadora en Tuluá Valle y tiene además distribución en Cali y Bogotá.

VISIÓN

AGROINDUSTRIA SACHAOMEGA COL S.A.S. proyecta ser para el año 2020, una empresa líder en la producción y comercialización nacional e internacional de alimentos funcionales, productos energizantes y cosméticos, aptos para todo tipo de población, utilizando tecnologías apropiadas con énfasis en la innovación y el bienestar integral de los clientes y las alianzas involucradas en la bio-comercialización utilizando procesos agropecuarios con producción orgánica.



DETALLES TÉCNICOS DEL ACEITE SACHA INCHI ARMONY

The Inca Inchi (*plukenetia volubilis* Linneo) es una planta originaria de la Amazonia Peruana, Ecuatoriana y Colombiana. 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 y alta calidad nutricional: el aceite tiene alto contenido en ácidos grasos esenciales omega 3 (más del 46%) 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.



**SACHA
INCHI**
ARMONY

El proyecto **SACHA OMEGACOL** ha sido concebido para desarrollar los cultivos orgánicos de **SACHA INCHI ARMONY**, con un buen impacto de la ecología de Colombia, 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 a la salud mundial.

El aceite de **SACHA INCHI ARMONY** se extrae de semillas seleccionadas de la *Plukenetia Volubilis* Linneo. Es un aceite natural, no refinado y sin aditivos.

Taxonomía

Reino:	Plantae
Subreino:	Tracheobionta
División:	Magnoliophyta
Clase:	Magnoliopsida
Subclase:	Rosidae
Orden:	Malpighiales
Familia:	Euphorbiaceae
Subfamilia:	Acalyphoideae
Tribu:	Plukenetieae
Subtribu:	Plukenetiinae
Género:	Plukenetia
Especie:	<i>P. Volubilis</i>



**SACHA
INCHI
ARMONY**

FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

Composición de Ácidos Grasos

		%
Palmítico	C 16:0	4.23
Estearico	C 18:0	3.4
Oleico	C:18 1 w9	8.54
Linoleico Omega 6	C:18 2 w6	35.72
Alfa Linolenico Omega 3	C:18 3 w3	46.25
Total Saturados		8.05
Total Insaturados		91.75

Antioxidantes

Vitamina A 680 ug

Vitamina E 17 mg / 100 gr

Características de Calidad

Indice de Acidez 0.25

Indice de Peróxidos 3.15

Densidad 0.97 g/ml

pH 7.62 a 23 °C

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 Sacha Inchi tiene buena estabilidad gracias a la presencia de antioxidantes naturales como el caroteno y alfa tocoferol en su composición, es una ventaja para su estabilidad y para conservar las cualidades nutritivas, su aroma y sabor.

Envasado

Product: Aceite Sacha Inchi Armony	Dimensiones del Envase	Peso Neto Envase	Peso Neto Aceite	Peso Bruto Total
Botella de Vidrio de 250 ml	188x5x5	0.260	0.237	0.497
Caja 24 Botellas de 250 ml	205x209x340	8.350	7.125	15.475

SU IMPORTANCIA EN LA DIETA Y EN LA SALUD

El aceite de Sacha Inchi Armony 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, 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, estos 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. El déficit de ácidos grasos esenciales produce alteraciones visuales, arteriosclerosis, accidentes cardiovasculares, infarto, etc.

El aceite de Sacha Inchi Armony 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.



Semillas

Nutrientes	Sacha Inchi Armony	Oliva	Soya	Maiz	Maní	Girasol	Algodón	Palma
Proteínas	33	1,6	28	0	23	24	32	0
Aceite Total	54	22	19	0	45	48	16	0
Palmitico Saturado	3,85	13	10,7	11	12	7,5	18	45
Estearico Saturado	2,54	3	3,3	2	2,2	5,3	3	4
Total Saturados	6	16	14	13	14	13	21	49
Oleico Monoinsaturado	8,28	71	22,3	28	43,3	29,3	18,7	40
Linoleico Omega 6	36,8	10	54,5	58	36,8	57,9	57,5	10
Linolenico Omega 3	48,6	1	8,3	1	0	0	0,5	0
Acidos Grasos Esenciales	84,86	11	62,8	59	36	57,9	58	10
Total Insaturado	93,6	83	85,1	87	80,1	87,72	76,7	50



COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS DE LAS GRASAS Y ACEITES

SEMILLAS

TIPOS DE NUTRIENTES	C 16:0 PALMITICO	C 16:1 PALMITOLEICO	C 18:0 ESTEARICO	C 18:1 OLEICO	C 18:2 LINOLEICO	C 18:3 LINOLENICO	TOTAL SATURADOS	TOTAL INSATURADOS	INDICE DE LODO
GRASAS ANIMALES									
6	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	1	41,1	58,9	64
GRASA AGRICOLA	21,6	5,7	6	19,4	1,1	1,1	31,2	68,8	78
ACEITES DE PESCADOS									
ANCHOA	17,4	10,5	4	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	-
SABALO	10,5	10,5	3,8	14,5	2,1	1,5	33,3	66,7	-
ACEITES VEGETALES									
COCO	8,2	0	2,8	5,8	1,8	0	91,9	8,1	10
ALGODÓN	22,7	0,8	2,3	17	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
MANÍ	9,5	0,1	2,2	44,8	32	-	17,8	82,2	92
SESAMO	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	6,8	15,1	85,2	130
GIRASOL	5,4	0,2	3,5	45,3	39,8	0,2	10,6	84,2	133
MAIZ	10,9	0	1,8	24,2	59	0,7	13,3	89,4	125
TRIGO	16,4	0	5,6	11,5	57,3	9,2	22	86,7	128
OLIVA	11	0,8	2,2	72,5	7,9	0,6	14,1	78	86
LINAZA	6,3	0	2,5	19	24,1	47,4	8,8	85,9	177
CARDAMOMO	6,2	0,4	2,3	11,7	74,1	0,4	9,5	90,5	140
CANOLA	4	0,2	1,8	56,1	20,3	9,3	7,4	92,6	117
SACHAINCHI ARMONY	3,85	0	2,54	8,28	36,8	48,61	6,39	93,69	182



FICHA TÉCNICA DE MANÍ SACHA INCHI ARMONY

En presentaciones de bolsa por 25gr, 50gr así como en envase de vidrio de 100gr; el consumo recomendado es de 7-8 semillas por día además que se pueden licuar en leche o jugos dulces obteniendo un delicioso ponche como suplemento dietario muy recomendado para usar en dietas o control de peso tomado como desayuno o cena ya que el contenido proteico es del 30%; La digestibilidad in vitro se evaluó para la almendra de Sacha Inchi Armony molida y sometida a calentamiento con un gran potencial biotecnológico para la producción de compuestos nutraceuticos.



**SACHA
INCHI**
ARMONY

FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

Composición de Ácidos Grasos

Características	Almendra
Grasa	42,75±0,05
Proteína	29.85±0.085
Fibra Bruta	2.91%
Ácidos Grasos Monoinsaturados	9.4%
Ácidos Grasos Saturados	7.3%
Ácidos Grasos Saturados	83.3%

Características de Calidad

Características	Almendra
Forma	Lenticular
Color	Beige
Espesor	7,89±0,34
Diámetro Menor	7,89±0,34
Diámetro Mayor	15,8±0,47
Peso	0.819±0.0340

Algunos Estudios

- Omega-3 mejora rendimiento escolar
<https://youtu.be/4bo6vsbfv2i>
- Dha líquido omega 3
- Importancia del dha con el omega 3



SACHA INCHI

ARMONY



📞 316 274 2948 / 313 205 6836

☎ 225 5472

📌 Agroindustria Sachaomegacol

✉ agrosachaomegacol@gmail.com

🌐 www.sachaomegacol.com

