



FICHA TÉCNICA

El sésamo es una planta de crecimiento anual. El uso de sus semillas en la alimentación de antiguas y diversas culturas es muy común, ya sea en coberturas, caramelos o como ingrediente para alimentos salados o dulces. El gran contenido de aceite en sus semillas convierte al sésamo en uno de los más importantes elementos utilizados en la industria gastronómica, cosmética y medicinal.

El sésamo es considerado como “comida sana” por la FDA en los EEUU, por su alto contenido de Omega 9, 6 y 3.

SÉSAMO

Nombre científico:	Sesamun Indicum
Origen:	Paraguay
Variedades:	Escoba: Es un sésamo dulce, cosechado a mano que no necesita ser descascarado. Puede ser orgánico y convencional. IP10: Es el sésamo convencional, cosechado mecánicamente.
Clasificación:	El sésamo es una oleaginosa
Procesado:	Las semillas de sésamo son procesadas hasta obtener un producto comestible de primera calidad. Después de un proceso de selección y limpieza, las semillas pueden pasar por una clasificación electrónica basada en su color; las semillas inmaduras, de tamaño o color irregular son utilizadas en la producción de aceite.
Comercio:	las exportaciones de sésamo se comercializan a través de una amplia categoría de precios. La apreciación de la calidad, especialmente en la apariencia de la semilla, es un factor importante dentro de la valorización. La mayoría de los importadores que suministran a distribuidores de ingredientes y procesadores de aceite solo quieren semillas tratadas científicamente, higienizadas correctamente, clasificadas por color y tamaño y libres de impurezas. Con un contenido aceitoso mínimos de 45%, las semillas de sésamo son empaquetadas de acuerdo a los parámetros internacionales. Las semillas que no cumplen con estas condiciones se consideran inapropiadas para la exportación.

ESPECIFICACIONES

a. Apariencia de la semilla	
Color:	Beige. Otros colores comunes son bronce, oro, marrón, rojizo, gris y negro.
Tamaño:	Longitud de 3 a 4 mm, ancho de 2 mm y un grosor de 1 mm con forma ovalada.
b. Contenido de humedad:	7% max.
c. Contenido aceitoso:	45% min.
d. Organoléptica:	Apariencia clara y limpia, con aroma natural a nuez
e. Pureza:	99.97%/ 99.45%

CARACTERÍSTICAS

a. Físicoquímicas y Microbiológicas	
Contenido de Humedad:	4,8%
Acidez Total:	< 2
Aflatoxina:	<10