

Fecha de revisión: 07/06/2014

Versión:01

1. **Identificación de la sustancia o el preparado**

Identificación de la sustancia o el preparado.

Nombre: Manteca de cacao

2. **Sinónimos**

Grasa de cacao. Aceite de cacao. Aceite de teobroma. Cocoa butter.

3. **INCI**

Theobroma cacao seed butter

4. **Descripción**

Es la grasa obtenida por expresión en caliente de las semillas tostadas y mondadas de Theobroma cacao.

Químicamente es una mezcla de estearina, palmitina, oleína, laurina, linoleína y trazas de otros glicéridos.

5. **Datos físico-químicos**

Sólido untuoso, amarillo-cremoso de olor característico. Soluble en éter y en etanol absoluto caliente, muy soluble en cloroformo, insoluble en agua.

Densidad: 0,950-0,976 g/ml a 15°C. Punto de fusión: 31-36°C

6. **Propiedades y usos**

Se emplea mucho en farmacia como excipiente de supositorios, óvulos y lápices labiales.

Inconvenientes:

- No se puede usar en climas cálidos por fundir por debajo de 37°C(se puede solucionar usando cera de abejas, esperma ballena, lecitina de soja)
- Dificulta la absorción de los principios activos en el colón.
- Suele adherirse a los moldes
- Presenta formas polimórficas cuando en la fabricación se emplean temperaturas superiores a la fusión.

Ventajas:

- Su inercia química y su poder emoliente sobre la mucosa.
- Como emoliente excelente para aplicar en piel inflamadas, lubricante de pomadas.
- Principal ingrediente del chocolate.

7. **Precauciones**

Durante la fabricación no superar los 37°C y enfriar la manteca progresivamente.

8. **Conservación**

En envases bien cerrados. PROTEGER DE LA LUZ. Recomendado < 25°C

