

"2020, Año de Leona Vicario, Benemérita Madre de la Patria"

COMENTARIOS

Con fundamento en el numeral 4.11.1 de la Norma Oficial Mexicana NOM-001-SSA1-2010, se publica el presente proyecto a efecto de que los interesados, a partir del 1º de noviembre y hasta el 31 de diciembre de 2020, lo analicen, evalúen y envíen sus observaciones o comentarios en idioma español y con el sustento técnico suficiente ante la CPFEUM, sito en Río Rhin número 57, colonia Cuauhtémoc, código postal 06500, Ciudad de México. Fax: 5207 6890

Correo electrónico: consultas@farmacopea.org.mx.

DATOS DEL PROMOVENTE

Nombre: _____
Institución o empresa: _____
Teléfono: _____

Cargo: _____
Dirección: _____
Correo electrónico: _____

EL TEXTO EN COLOR ROJO HA SIDO MODIFICADO

Dice	Debe decir	Justificación*
INTRODUCCIÓN		
Los aceites esenciales son productos volátiles de composición compleja, obtenidos por destilación con arrastre de vapor de agua, destilación seca o por un proceso mecánico apropiado, sin calentar a partir de una materia prima vegetal botánicamente definida. Los aceites esenciales pueden separarse de la fase acuosa por un procedimiento físico, sin que se produzcan cambios significativos en su composición.		
Los aceites esenciales pueden tener un tratamiento subsecuente, por lo que comercialmente se pueden considerar como: desterpenados, desesquiterpenados, rectificad os o lib res parcial o completamente de "algo" compuestos tóxicos o sustancias que modifiquen las propiedades del aceite.		

"2020, Año de Leona Vicario, Benemérita Madre de la Patria"

Dice	Debe decir	Justificación*
Un aceite esencial <i>desterpenado</i> es un aceite esencial aquel al que se le han eliminado parcial o totalmente los hidrocarburos monoterpénicos.		
Un aceite esencial <i>desterpenado</i> y o desesquiterpenado es un aceite esencial aquel al que se le han eliminado parcial o totalmente hidrocarburos mono y sesquiterpénicos y ceras .		
Un aceite esencial refinado es un aceite esencial aquel que ha sido sujeto a una destilación fraccionada para eliminar ciertos constituyentes impurezas o modificar el contenido.		
Un aceite esencial libre de "algo" es el que ha sido sujeto a una eliminación parcial o completa de uno o más constituyentes.		
<i>Destilación por arrastre con vapor de agua.</i> El aceite esencial se obtiene al pasar vapor de agua a través de la materia prima vegetal en un sistema aparato adecuado. El vapor se genera a partir de una fuente externa o por ebullición del agua que está debajo de la materia prima o por ebullición del agua en la que está sumergida la materia prima. Los vapores del agua y del aceite se condensan. El agua y el aceite esencial se separan por decantación.		
<i>Destilación seca.</i> El aceite esencial se obtiene calentando a alta temperatura tallos o cortezas en un aparato sistema adecuado sin agregar agua ni vapor.		
<i>Procedimiento mecánico.</i> El aceite esencial, llamado de «expresión en frío», se obtiene por un procedimiento mecánico sin calentar. Se refiere		

"2020, Año de Leona Vicario, Benemérita Madre de la Patria"

Dice	Debe decir	Justificación*
principalmente al los frutos de <i>Citrus</i> e implica la expresión del aceite esencial del pericarpio, seguida de una separación por medios físicos.		
En determinados casos, puede añadirse al aceite esencial un antioxidante adecuado.		
Otros aceites vegetales, presentes, principalmente en semillas de oleaginosas, cuya composición química corresponde básicamente a ésteres de ácidos grasos o fijos unidos al glicerol o glicéridos, son los aceites fijos que . Éstos se definen como un aceite vegetal que se obtiene de ciertas plantas y que, a diferencia de los aceites esenciales, son grasos, densos y no volátiles; como por ejemplo, los aceites de maíz, coco y de ricino.		
Pueden distinguirse dos tipos de aceites: virgenes y refinados. Los primeros En el primer caso son extraídos mediante "extracción en frío" (no más de 27 °C), conservando el sabor de la fruta o semilla de la que provienen.		
Otro método consiste en la centrifugación a 3 200 rpm y la filtración a no más de 27 °C. Finalmente, un proceso físico se aplica se aplica un proceso físico (como la decantación durante 40 días) para separar los residuos más finos; por ejemplo, la decantación durante 40 días.		
Los aceites refinados son aquellos El aceite refinado es aquel que se someten a un proceso (refinado) de purificación y desodorizado que permite obtener un al aceite organolépticamente de sabor neutro, visualmente limpio y con un color		

"2020, Año de Leona Vicario, Benemérita Madre de la Patria"

Dice	Debe decir	Justificación*
adecuado. Los aceites, así como las grasas, son ésteres triglicéridos de glicerol (también llamado glicerina, 1, 2, 3 propanotriol o sólo propanotriol). El glicerol es capaz de enlazar tres radicales de ácidos grasos (carboxilatos). Dichos radicales grasos por lo general son distintos entre sí; pueden ser saturados o insaturados. Los radicales grasos pueden presentar desde 12 carbonos hasta 22 y 24 carbonos de extensión de cadena. Existen en la naturaleza al menos 50 ácidos grasos.		
Algunos radicales grasos característicos provienen de alguno de los siguientes ácidos grasos:		
Ácido linoleico C18:2		
Ácido linolénico C18:2		
Ácido oleico C18:1		
Ácido palmitoleico C16:1		

*Para una mejor comprensión de su solicitud adjunte bibliografía u otros documentos que sustenten sus comentarios.