

RESUMEN

Método para aumentar una posición endotérmica principal del pico de fusión de una grasa vegetal o fracciones de la misma hasta un valor aumentando en comparación con un valor inicial, el cual valor aumentado es de cerca de 40°C o más alto. La posición endotérmica principal del pico de fusión es medida por calorimetría de barrido diferencial. El método para aumentar la posición endotérmica principal del pico de fusión comprende las etapas de: a) fundir la grasa vegetal o fracciones de la misma mediante la aplicación de calor, b) almacenar la grasa vegetal o fracciones de la misma a una temperatura por debajo del mencionado valor aumentado de posición endotérmica principal del pico de fusión durante por lo menos 5 horas, que se caracteriza porque la mencionada grasa vegetal o fracciones de la misma comprenden triglicéridos del tipo StOSt en una cantidad de 30-85% en peso (que se caracteriza porque Sat= ácido graso saturado, St= ácido esteárico y O= ácido oleico)