

RESUMEN

La presente invención se refiere a un proceso para aumentar el contenido de triglicéridos SOS de un aceite vegetal, en el que S representa residuos de ácido esteárico (C18:0) y ácido palmítico (C16:0) y O representa residuos de ácido oleico (C18:1), comprendiendo dicho proceso:

- a) proporcionar un entorno de reacción que comprende:
 - i) una lipasa específica de *sn*-1,3 inmovilizada sobre un soporte,
 - ii) un aceite vegetal, en el que el aceite vegetal comprende por lo menos un 45 % de residuos de ácido graso de ácido oleico, en base a los residuos de ácido graso C6-C24 totales, y en el que el aceite vegetal tiene un contenido de ácido oleico en la posición *sn*-2 de por lo menos un 75 % en peso de los residuos de ácido graso *sn*-2 totales del aceite vegetal,
 - iii) un éster de alcohol alifático de ácido esteárico, ácido palmítico o mezclas de los mismos, opcionalmente mezclado con ácido esteárico y/o ácido palmítico, y
 - iv) agua;en donde la relación de peso del éster de alcohol alifático y ácido esteárico y/o ácido palmítico opcionales (iii) con respecto al aceite vegetal (ii) es por lo menos 4:1; y
en donde la actividad del agua del entorno de reacción está en el intervalo de 0.1 a 0.6;
- b) calentar el entorno de reacción a una temperatura de 30-60 °C para realizar la transesterificación, obteniendo así una mezcla que comprende una fase de triglicéridos, ésteres de ácidos grasos y opcionalmente ácidos grasos libres; y
- c) separar los ésteres de ácidos grasos y los ácidos grasos libres de la mezcla obtenida en la etapa (b) para obtener una

composición de triglicéridos.

La fase de triglicéridos se puede utilizar como un equivalente de manteca de cacao de un componente de la misma en chocolate o productos similares al chocolate.