

L'HUILE D'ANDIROBA

> **NOM INCI : Carapa Guaianensis Seed Oil**

> OBTENTION DE LA COLLECTE DES FRUITS ...

Le mode de collecte des graines d'Andiroba est tout à fait particulier au delta de l'Amazone. En effet, à cet endroit, les rives du fleuve débordent d'une végétation luxuriante qui abandonne, au fil des saisons, une multitude de graines. Soumis à cet endroit au flux et reflux de l'Océan, l'Amazone entraîne les fruits tombés de la forêt qui se redéposent ensuite sur les plages du delta. Les populations locales n'auront plus alors qu'à les trier et les ramasser. La profusion est telle qu'en pleine saison, 6 heures suffisent à collecter une tonne de noix d' Andiroba.

A L'EXTRACTION DE L'HUILE ...

Une fois séchés au soleil, les fruits sont soumis à une simple pression, réalisée sur de petites presses hydrauliques. L'huile extraite de première pression, est alors décantée, filtrée puis enfin stockée sous azote. L'huile subira enfin un raffinage léger de manière à éliminer l'acidité libre, souvent caractéristique des huiles brutes d'Andiroba, tout en préservant les composés actifs de l'huile (limonoïdes). L'huile est enfin supplémentée en vitamine E naturelle afin d'améliorer sa stabilité oxydative.

ORIGINE

L'huile d'Andiroba est fabriquée traditionnellement depuis des temps très reculés par les indiens d'Amazonie Wayapi et Palikur. Au fil du temps, son usage traditionnel s'est peu à peu étendu à d'autres ethnies guyano-amazonniennes du delta de l'Amazone. Mais c'est seulement au début du XXème siècle que l'huile a commencé à être produite et exploitée de façon plus significative.

> APPLICATIONS

En Amazonie et dans les alentours, l'huile est traditionnellement appliquée sur le corps pour repousser les insectes et autres parasites.

Sur le plan dermatologique, l'huile est aussi employée telle quelle ou sous forme de baume pour ses propriétés anti-inflammatoires et calmantes.

> COMPOSITION ANALYTIQUE

CARACTÈRES	_____ Huile jaune pâle translucide, contenant une fraction précipitable
INDICE D'ACIDE	≤ 5,0 mg KOH/g
INDICE DE PEROXYDE	≤ 10,0 meq O ₂ /Kg
TENEUR RELATIVE EN β SITOSTÉROL dans la fraction stérolique	≥ 50,0 %

LA FRACTION INSAPONIFIABLE (< À 2%) DE L'HUILE D'ANDIROBA EST PRINCIPALEMENT CONSTITUÉE DE PHYTOSTÉROLS ET DE COMPOSÉS TRITERPÉNIQUES TOUT À FAIT ATYPIQUES, LES LIMONOÏDES.

COMPOSITION EN ACIDES GRAS (en %)

• ACIDE MYRISTIQUE :	_____	≤ 0,1
• ACIDE PALMITIQUE :	_____	20,0-35,0
• ACIDE STÉARIQUE :	_____	5,0-12,0
• ACIDE OLÉIQUE :	_____	45,0-55,0
• ACIDE LINOLÉIQUE :	_____	5,0-15,0
• ACIDE LINOLÉNIQUE	_____	≤ 1,0
• ACIDE ARACHIDIQUE :	_____	≤ 3,0

CONSERVATION : SOUS AZOTE, À L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE LA CHALEUR.

EXPANSCIENCE®
LABORATOIRES