

LE BEURRE DE CUPUAÇU

> **NOM INCI : Theobroma Grandiflorum Seed Butter**

> OBTENTION PRESSION A FROID :

Les fruits sont ramassés au moment de leur chute sur le sol. La période de production la plus abondante se situe au cours des six premiers mois de l'année, tout particulièrement entre février et avril. Les graines de cupuaçu sont séchées sous courant d'air chaud avant transformation. L'extraction du beurre est réalisée par pression mécanique des graines sur une presse à vis continue. La matière grasse est ensuite décantée, puis filtrée.

SEMI-RAFFINAGE :

Nous avons choisi d'effectuer un raffinage partiel du beurre. Cette opération permet en effet d'obtenir un produit parfaitement décoloré, sans odeur de rance et stable à l'oxydation.

ORIGINE

Le cupuaçu, cousin du cacao, est un arbre exploité pour son fruit depuis des temps très anciens qui remonteraient aux civilisations précolombiennes. A l'état spontané, le cupuaçu se rencontre dans les forêts primaires et pluvieuses de l'Amazonie et peut dépasser 15 mètres de haut.

> APPLICATIONS

Le beurre de Cupuaçu est un beurre végétal hydratant très fondant comparativement à d'autres beurres. Son toucher est très agréable et il ne fait pas briller la peau. Son utilisation est particulièrement recommandée pour la formulation de masques capillaires ou de soins labiaux.

> COMPOSITION ANALYTIQUE

CARACTÈRES : _____ Masse grasse solide, jaune clair à blanche, d'odeur caractéristique

POINT DE GOUTTE : 29-36 °C
INDICE D'ACIDE : ≤ 7,0 mg KOH/g
INDICE DE PEROXYDE : ≤ 10,0 meq O₂/kg
TENEUR EN INSAPONIFIABLE : ≤ 1,0 g / 100 g

COMPOSITION EN ACIDES GRAS (en %)

• ACIDE MYRISTIQUE : _____ ≤ 0,5
• ACIDE PALMITIQUE : 5,0-9,0
• ACIDE STÉARIQUE : 29,0-37,0
• ACIDE OLÉIQUE : 38,0-45,0
• ACIDE LINOLÉIQUE : 2,0-5,0
• ACIDE LINOLÉNIQUE : ≤ 0,2
• ACIDE ARACHIDIQUE : 8,0-13,0
• ACIDE ERUCIQUE : ≤ 0,5

CONSERVATION : SOUS AZOTE, DANS UN RÉCIPIENT HERMÉTIQUEMENT CLOS, À L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE LA CHALEUR.

EXPANSCIENCE®
LABORATOIRES