

L'HUILE DE NOIX DE PARA

> **NOM INCI : Bertholletia Excelsa Nut Oil**

> OBTENTION DE L'HUILE

L'huile de Bertholletia excelsa est préparée à partir des noix au moyen de presses. L'huile de première pression, est successivement décantée, filtrée puis stockée sous azote. L'huile subira enfin un raffinage léger de manière à éliminer l'acidité libre, parfois très importante dans les huiles brutes, ainsi que les sous-produits d'oxydation (notamment les peroxydes).

> APPLICATIONS

Depuis des siècles, la noix est couramment utilisée en alimentation dans les régions amazoniennes, soit en l'état, en particulier au Pérou, soit râpée et mélangée à d'autres produits (farines de Manioc...), au Brésil et ailleurs. L'huile, quant à elle, est employée par les indigènes et les "ruraux" pour la cuisine.

L'huile est traditionnellement utilisée au Pérou et dans d'autres pays d'Amérique du Sud pour la fabrication de savons. Actuellement, l'usage de l'huile se répand en cosmétique. Elle entre dans la composition de shampooing, et après shampooing "réparateurs" car elle rendrait les cheveux à la fois brillants, soyeux, plus souples et doux. Elle stabiliserait aussi les propriétés des tensioactifs et contribuerait au nettoyage du cheveux. Elle est enfin utilisée dans des produits de soins hydratants, des crèmes pour maintenir la peau douce et lisse.

ORIGINE

Il s'agit de l'un des plus hauts arbres de la forêt amazonienne pouvant atteindre 30 mètres, voire davantage. Sa préférence va aux zones forestières pourvues d'un sol profond, bien drainé et donc non marécageux. Les feuilles vertes et alternes sont entières, oblongues et un peu coriaces.

Le fruit sphérique à elliptique est très gros. Il mesure 10 à 12 cm de diamètre et son poids est compris entre 0,5 et 2,5 kg. A maturité, il prend l'allure d'une "coquille d'oursin. Ligneux dans sa partie externe, il est charnu vers l'intérieur. Ce fruit renferme habituellement 12 à 20 graines ou "noix". En moyenne, les arbres produisent 100 à 300 fruits par an.

> COMPOSITION ANALYTIQUE

CARACTÈRES _____ huile de couleur jaune clair et de saveur agréable.
INDICE D'ACIDE $\leq 5,0$ mg KOH/g
INDICE DE PEROXYDE $\leq 10,0$ meq O₂/kg
TENEUR RELATIVE EN β SITOSTÉROL dans la fraction stérolique $> 50,0$ %

LES PRINCIPAUX COMPOSÉS DE LA FRACTION INSAPONIFIABLE SONT LE SQUALÈNE (200 À 300 MG/100G) ET LES PHYTOSTÉROLS (ENVIRON 200 MG/100G) PARMIS LESQUELS, LE β SITOSTÉROL ($> 50\%$) ET LE STIGMASTÉROL ($< 10\%$).

COMPOSITION EN ACIDES GRAS (en %)

• ACIDE MYRISTIQUE :	_____	$< 0,2$
• ACIDE PALMITIQUE :	_____	12,0-16,0
• ACIDE PALMITOLÉIQUE :	_____	$< 0,5$
• ACIDE STÉARIQUE :	_____	9,0-13,0
• ACIDE OLÉIQUE :	_____	31,0-41,0
• ACIDE LINOLÉIQUE :	_____	32,0-43,0
• ACIDE LINOLÉNIQUE :	_____	$< 0,2$

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

EXPANSCIENCE®
LABORATOIRES