



Teco Finance Export

Internet France/Europe <http://www.huile.com>

Internet USA/Canada <http://www.sheabutter.org>

Email info@sheabutter.com

mise à jour le 16/11/05

INFORMATION PRODUIT HUILE D'AVOCAT VIERGE BRUNE

Nomenclature

INCI	:	PERSEA GRATISSIMA
N°CAS	:	8024-32-6
N°EINECS/ELINCS	:	232-428-0

Généralités

Histoire et culture

Le mot "avocat" est une corruption de l'aztèque "ahua guatl" due aux Espagnols. Sa première mention date de 1519.

En Guadeloupe, l'avocatier est le remède universel des femmes indigènes. Bourgeons et feuilles sont donnés lors de fièvres prolongées entraînant un dépérissement.

Bien avant l'arrivée des conquistadores espagnols, les Amérindiens et Aztèques d'Amérique du Sud et d'Amérique centrale employaient communément la chair du fruit de l'avocatier dans leur alimentation et pour protéger leur peau des vents desséchants. Ils l'appliquaient sur leur chevelure pour en favoriser la pousse. Ils considéraient la chair comme un stimulant sexuel de premier ordre et préparaient des recettes d'onguents destinés à retarder la vieillesse. En France l'avocat se classe parmi les aliments salés, alors qu'au Brésil il se mange en dessert avec du sucre et du citron ou encore du sucre, du Xérès et de la noix de cajou.

Botanique

Originaire d'Amérique Centrale, l'avocat (*Persea gratissima*) appartient à la famille des Lauracées.

Sa culture s'est répandue dans toutes les régions tropicales ou subtropicales. On en connaît plus de 200 variétés.

L'avocatier est un arbre de 5 à 15m de haut originaire d'Amérique tropicale. Cet arbre est très couramment cultivé. Plusieurs espèces sont commercialisées, notamment l'avocatier du Mexique et des Antilles. Aux États-Unis, l'avocatier est principalement cultivé en Californie et en Floride. Son tronc est recouvert d'une écorce grisâtre et crevassée, sa cime est ample et touffue. Ses feuilles sont persistantes, simples, ovales, vert foncé brillant. La graine est un gros noyau brun. On utilise le fruit et les feuilles.

Obtention de l'huile

L'huile végétale d'avocat est extraite du fruit de l'avocatier.

La pulpe (60 à 75 % du fruit) a une teneur remarquablement élevée en huile (5 à 30 % selon les variétés), l'amande d'avocat par contre contient peu d'huile (< 2%).

L'huile d'avocat selon sa qualité est utilisée dans l'alimentation, dans les industries pharmaceutique et cosmétique.

L'extraction de l'huile d'avocat est délicate car elle se trouve sous la forme d'une très fine émulsion dans les cellules du fruit. Il existe deux types de procédés : l'un traite le fruit frais, l'autre le fruit séché.

Le traitement du fruit coupé en lamelles séchées (80°C 24 à 48 h) est plus répandu pour des raisons économiques. Après déshydratation (humidité résiduelle : 5 à 9 %) la pulpe est pressée et/ ou extraite au solvant. L'huile brute obtenue, visqueuse , fortement colorée, est « wintérisée » à 5°C, quand elle est commercialisée en l' état doit .

La richesse particulière de l'huile d'avocat en matières insaponifiables a conduit au développement de moyens industriels pour son isolement (concentration par distillation moléculaire puis purification par saponification et extraction à contre-courant par solvant).

L'insaponifiable d'avocat entre dans la composition de nombreuses formulations cosmétiques.

Composition

Acides Gras	en %
Acide palmitique C16:0	7 - 32
Acide palmitoléique C16:1	2 - 13
Acide stéarique C18:0	Max 1.5
Acide oléique C18:1	36 - 80
Acide linoléique C18:2	6 - 18
Acide linoléique C18:3	Max 5
Acide arachidique C20 :0	Max 1
Acide gadoléique C20 :1	Max 1

Propriétés

L'huile d'avocat est remarquable par sa teneur élevée en acide palmitoléique : 2 – 13 % selon les variétés ou les procédés d'extraction choisis. Par ailleurs cette huile appartient au groupe oléique.

La teneur en insaponifiable est élevée : elle est fréquemment donnée entre 1 à 5 % jusqu'à 12 % pour des variétés équatoriennes ou israéliennes. Les stérols représentent 35 à 70 % de l'insaponifiable.

La fraction stérolique se compose essentiellement de B-sistostérol (60 à 92 %).Très complète en vitamines A, B, C, D, E, H, K, PP, elle agit contre le vieillissement.

L'huile d'avocat est une huile épaisse, pénétrante, qui se laisse facilement absorber.

Elle convient à tous types de peaux, aussi bien pour le visage que pour le corps.

Constituée de 2 à 10 % d'insaponifiables, l'huile d'avocat a un pouvoir régénérant et restructurant sur l'épiderme qui la rend très efficace pour réhydrater la peau.

Caractéristiques

Aspect : liquide

Odeur : caractéristique

Couleur : brune

Densité (à 20°C) : 0.910 - 0.923

Viscosité (20°C) :

Point de solidification : 7 – 9 °C

Indice de saponification : 177 - 198

Indice d'iode : 75-102

Conditionnement

Stockage : dans des containers fermés à moins de 30°C

Emballage : en fûts plastiques de 40 kg

Applications

L'huile d'avocat a de multiples applications.

Obtenue à partir de la pulpe d'avocat, l'huile d'avocat fait merveille sur les cheveux secs et ternes. Assouplissante, hydratante et régénérante, elle fortifie la chevelure et favorise la pousse.

Protectrice, elle répare les peaux sèches et très sèches.

Enfin, elle apaise et soulage l'eczéma et le psoriasis en calmant les irritations.

Utilisation

Associer à de l'huile d'olive pour une protection solaire.

Elle entre souvent dans la composition des crèmes antirides et des produits contre la peau sèche ou vergeturée.

Enduire la chevelure d'huile d'avocat, laisser agir 10 à 12 heures puis laver les cheveux avec un shampooing doux.