



Fiche technique de l'huile végétale de Moringa

Page 1 sur 2

Réf : FT.PRD.04.B

Date 10.01.2011

Procédé d'obtention : pression à froid

Organe pressé : graines (amande)

Nom botanique : *Moringa oleifera*

Nom vernaculaire : Nébédaye (wolof) ; huile de Ben

Qualité : 100% pure et naturelle, sans aucun traitement chimique ; disponible en Bio

Potentiel oxydatif : peu sensible ; huile exceptionnellement stable (80 heures à 100°)

Pays d'origine : Sénégal

Culture : sauvage

Propriétés Organoleptiques :

- **Aspect** : liquide à la température ambiante
- **Couleur** : jaune doré translucide
- **Odeur** : caractéristique
- **Goût** : caractéristique

Caractéristiques physico-chimiques :

- **Densité** : 0.908 à 20°C
- **Viscosité** : 92.6 cP à 20°C
- **Indice d'acide** : ND
- **Indice d'iode** : 66.4 g/100g
- **Indice de peroxyde**: ND
- **Insaponifiables** : ND

Conditions de conservation : huile végétale stable. A conserver au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.





Fiche technique de l'huile végétale de Moringa

Page 2 sur 2

Réf : FT.PR.D.04.B

Date 10.01.2011

Composition en acides gras

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| ➤ Acide palmitique C16 :6,2 % | ➤ Acide linoléique C 18 :3 w3 0,1% |
| ➤ Acide palmitoléique C16 :1,4 % | ➤ Acide arachidique C20 :3,9 % |
| ➤ Acide stéarique C18 :5,7 % | ➤ Acide gadoléique C20 :2,1 % |
| ➤ Acide oléique C18 :70 % | ➤ Acide béhénique 7,7 % |
| ➤ Acide linoléique C18 :2 w6 0,8 % | |

Propriétés et utilisations :

- **cosmétiques :** L'huile de Moringa ou huile de Ben apaise et adoucit la peau. Elle hydrate et revitalise les peaux chroniquement très sèches, parfois en proie à des démangeaisons ou à une desquamation. Elle est utilisée pour lutter contre les rides et le vieillissement, pour le soin des cheveux. Elle est aussi appréciée en parfumerie pour sa possibilité d'absorber et de retenir les odeurs.
- **alimentaires:** L'huile de Ben est un concentré d'énergie nutritive. De petites quantités, ajoutées au régime alimentaire de jeunes enfants, peuvent leur fournir un apport important de nutriments dans leur alimentation et la rendre plus variée. Elle est utilisée en assaisonnement et pour la friture car elle ne rancit pas.
- **Autres :** Elle est très recherchée comme lubrifiant (pour la fabrication des montres et pour huiler les machines) et combustible (huile pour les lampes). Elle est également antiseptique et anti-inflammatoire.

Les valeurs contenues dans cette fiche sont données à titre d'informations ; les spécifications réelles du produit figurent dans les bulletins d'analyses. Les renseignements qu'elle contient sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné, à la date de rédaction (ND = non déterminé).