



## Fiche technique de l'huile végétale de Loofah

Page 1 sur 2

Réf : FT.PRD.07.A

Date 10.01.2011

**Procédé d'obtention** : pression à froid

**Organe pressé** : graines

**Nom botanique** : *Luffa aegyptiaca*

**Nom vernaculaire** : éponge végétale, pipangaille (créole), liane torchon, 'sponge gourde'

**Qualité** : 100% pure et naturelle, sans aucun traitement chimique

**Potentiel oxydatif** : ND

**Pays d'origine** : Sénégal

**Culture** : sauvage

### **Propriétés Organoleptiques :**

- **Aspect** : liquide à la température ambiante
- **Couleur** : verte à reflets rouges, due à des pigments
- **Odeur** : caractéristique (odeur de feuille)
- **Goût** : caractéristique

### **Caractéristiques physico-chimiques :**

- **Densité** : ND
- **Viscosité** : ND
- **Indice d'acide** : 4,21- 8,98 mg de KOH/g
- **Indice d'iode** : 87,62 - 101,95 g/100 g
- **Indice de peroxyde** : ND
- **Insaponifiables** : 0,86- 1,20%

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





## Fiche technique de l'huile végétale de Loofah

Page 2 sur 2

Réf : FT.PRD.07.A

Date

10.01.2011

### Composition en acides gras

- Acide palmitique 16,55 -17,40%
- Acide stéarique 7,06 - 7,78 %
  
- Acide oléique 33,43 - 40,10%
- Acide linoléique 32,21-41,08 %

### Propriétés et utilisations :

- **cosmétiques** : l'huile est utilisée dans la formulation de produits cosmétiques pour ses propriétés réparatrices et nourrissantes. Elle pourvoit l'épiderme de lipides sans laisser de film gras en surface : elle pénètre facilement.
- **alimentaires**: c'est une huile comestible.

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).