



Fiche technique de l'huile végétale de Pommier du Cayor

Page 1 sur 2

Date 10.01.2011

Réf : FT.PRD.01.B

Procédé d'obtention : pression à froid

Organe pressé : amande

Nom botanique : *Parinari macrophylla*

Nom vernaculaire : Nék (wolof)

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

Potentiel oxydatif : peu sensible

Pays d'origine : Sénégal

Culture : sauvage

Propriétés Organoleptiques :

- **Aspect** : liquide à température ambiante
- **Couleur** : jaune très pâle
- **Odeur** : caractéristique
- **Goût** : caractéristique

Caractéristiques physico-chimiques :

- **Densité** : 0.931
- **Viscosité** : non déterminée
- **Indice d'acide** : 1.004 mg/g
- **Indice d'iode** : 128.43 g/100g
- **Indice de peroxyde** : 4.915 meq O₂/kg d'huile
- **Insaponifiables** : 0.5 %

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 Pommier du Cayor

Page 2 sur 2

Date | 10.01.2011

Réf : FT.PRD.01.B

Composition en acides gras

- acide oléique 40 %
- acide éléostéarique 31 %
- acide linoléique 15 %
- acide palmitique 12 %
- acide stéarique 2 %

Propriétés et utilisations :

- **cosmétiques** : huile adoucissante.
- **domestiques** : L'huile est excellente pour la friture et pour l'assaisonnement des salades, pâtes et riz.
- **Autres** : pouvoir insecticide contre les ravageurs.

Les valeurs contenues dans cette fiche sont données à titre d'informations ; les spécifications réelles du produit figurent dans les bulletins d'analyses.