



# Fiche technique de l'huile végétale de Souchet

Page 1 sur 2

Réf : FT.PRD.12.A

Date 26.04.2012

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

**Organe pressé** : tubercules

**Nom botanique** : *Cyperus esculentus*

**Nom vernaculaire** : Ndiir (wolof) ; noix tigrées; yellow nut-sedge anglais)

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

**Potentiel oxydatif** : peu sensible ; stabilité oxydative

**Pays d'origine** : Mali

**Culture** : sauvage

## **Propriétés Organoleptiques** :

- **Aspect** : liquide
- **Couleur** : jaune doré
- **Odeur** : caractéristique, perceptible
- **Goût** : saveur noisette

## **Caractéristiques physico-chimiques** :

- **Densité** : 0.91 - 0.92
- **Viscosité** : ND
- **Indice d'acide** : < 4 mg/g
- **Indice d'iode** : < 130 g/100g
- **Indice de peroxyde** : < 15 meq O2/kg
- **Indice de saponification** : < 200-250 mg/g
- **Insaponifiables** : 0.6 - 0.9 %

**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 Souchet

Page 2 sur 2

Réf : FT.PRD.12.A

Date

26.04.2012

### Composition en acides gras

Acide myristique	0,08 %
Acide palmitique	13,19 %
Acide palmitique-oléique	0,25 %
Acide margarique	0,08 %
Acide margarique-oléique	0,05 %
Acide stéarique	4,32 %
Acide oléique	68,83 %
Acide linoléique	11,70 %
Acide linoléique	0,15 %
Acide araquique	0,64 %
Acide gadoléique	0,23 %
Acide béhénique	0,13 %
Acide lignocérique	0,19 %

### Propriétés et utilisations :

- **cosmétiques :** L'huile de Souchet possède des propriétés adoucissantes, hydratantes et raffermissantes pour la peau. Elle prévient le vieillissement prématuré de la peau et aussi l'eczéma. Elle est utilisée pour le soin des cheveux : elle répare et protège autant les cheveux que le cuir chevelu, limite la repousse des poils, lisse et adoucit la fibre capillaire, revitalise cheveux abimés.
- **alimentaires:** Etant une huile très stable, nutritive et savoureuse, l'huile de Souchet est idéale pour la friture et les assaisonnements.

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).