

Procédé d'obtention : Moulinage

Organe utilisé: Rhizome (racine)

Nom botanique : *Zingiber officinale*

Nom vernaculaire : Ginger (anglais)

Qualité : Pure, naturelle, sans aucun additif

Pays d'origine : Sénégal

Culture : Plantation (jardinage)



Caractéristiques organoleptiques :

- **Aspect :** Poudreux, farineux
- **Couleur:** Brun clair
- **Odeur :** Odeur aromatique, forte et épicée
- **Goût :** Très fort, piquant

Caractéristiques chimiques / nutritionnelles :

Valeurs nutritionnelles pour une portion de 100 g

- Energie (kCal) : 347 kCal
- Protéines : 9.12 g
- Lipides : 5.95 g
- Glucides : 70.79 g
- Fibres : 12.5 g
- Eau : 9.38 g
- Alcool : 0 g
- Cendres : 4.77 g
- Score antioxydant : 12.9
- Vitamines : C : 7mg ; B1 : 0.046 mg ; B2 : 0.185 mg

Elle contient également de la vitamine A, E et B3.

- Minéraux et oligo-éléments
 - Potassium : 1343 mg
 - Phosphore : 148 mg
 - Calcium : 116 mg
 - Sodium : 32 mg
 - Magnésium : 184 mg
 - Fer : 11.52 mg



Fiche technique de la poudre de Gingembre

Page 2 sur 2

Date 28/02/2011

Réf : FT.PRD.09.A

- Zinc : 4.72 mg
- Cuivre : 0.48 mg
- Manganèse : 26.5 mg
- Impuretés : < 1%

Caractéristiques microbiologiques :

- **FMAT :** ND
- **Levures et moisissures :** 10^5 UFC/g (M = 10^6 UFC/g)
- **Coliformes :** ND
- **Staphylococcus aureus :** ND
- **Escherichia coli :** 10^2 UFC/g (M = 10^3 UFC/g)
- **Salmonelles :** Absence/ 25g

Conditions de conservation : Stocker dans un endroit frais, à l'abri de l'humidité.

Utilisations :

- **Utilisation alimentaire :** Le gingembre est utilisé pour la fabrication de pâtisseries, confiseries, boissons. Epice à l'arome délicat, il sert aussi à l'assaisonnement, pour relever et parfumer les plats de poisson, viande, poulet, etc.
- **Utilisation en cosmétique :** La poudre de gingembre entre dans la formulation de produits cosmétiques comme les poudres de massage, etc. Le gingembre est très intéressant sur le plan cosmétique vu qu'il contient plusieurs dizaines de composés antioxydants réputés pour protéger les cellules des dommages causés par les radicaux libres, un des responsables du vieillissement cutané. Il contient également du cuivre, nécessaire à la formation du collagène (protéine servant à la structure et la réparation des tissus cutanés). Des études ont montré son effet sur les rides et l'élasticité de la peau.
- **Utilisation médicinale :** Le gingembre possède d'importantes qualités médicinales. Il est réputé pour favoriser la digestion. Il serait efficace pour la lutte contre le mal des transports, les nausées et vomissements liés à la grossesse, et pour la prévention des maladies cardiovasculaires et certains cancers. On lui confère des vertus aphrodisiaques. Le gingembre est recommandé pour les douleurs d'estomac, de tête et dentaires, les rhumes, et peut servir de produit en friction contre les rhumatismes ainsi que pour traiter les blessures.

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).