

1. Identification

Nom du produit	Huile de Baobab
Nom INCI	Adansonia digitata seed oil
CAS	91745-12-9
EINECS	294-680-8
Production	Pressage par 1ère extraction à froid Simple décantation
Origine des graines	Sénégal
Utilisation	Peaux sèches et irritées

2. Producteur

Entreprise	SOPREEF
Type	Entreprise rurale solidaire* SARL de droit sénégalais
Adresse	Sokone, Sénégal

Le concept d'entreprise rurale solidaire est présenté de façon détaillée sur le site internet www.vivredurable.net.

3. Propriétés physiques

Odeur	Douce de noix
Couleur	Jaune clair à jaune foncé
Indice de réfraction	1,465
Yellowness index	89,63
Densité	0.9 – 0.95
Viscosité	31.53 mm ² /s
Sicativité	Faible, peut former un léger film sur la peau
Indice Peroxyde	<= 4 mEq/kg
Indice d'Iode	56-96 mgI ₂ /100g
Indice d'Acide	< 1 mg KOH/g
Indice de Saponification	140-218 mg KOH/g

4. Propriétés chimiques

Composition générale en acides gras

Saturés	29%
Mono insaturés	43%
Poly insaturés (2 doubles liaisons)	28%
Poly insaturés (>2 doubles liaisons)	0%

Acides gras spécifiques

Acide palmitique	22%
Acide oléique (omega 6)	38%
Acide linoléique (omega 9)	26%

Propriétés diverses

Indice de comédogénéité	0
Durée de conservation*	24 mois

*donnée à titre indicatif, pour une conservation à température stable, à l'abri de l'air et de la lumière

Composition minérale (mg/100g)

Sodium	22-25
Calcium	70-223
Potassium	360-506
Phosphore	88
Magnésium	116
Fer	3,5

5. Caractéristiques générales des huiles vierges

Matières volatiles à 105°C	<= 0,2%
Fer	<= 5.0 mg/kg
Cuivre	<= 5.0 mg/kg
Indice acide	<= 4.0 mg KOH/g d'huile
Indice peroxyde	<= 15 me O2/kg d'huile

Source : CODEX STAN 210-1999

6. Bibliographie

- [Formulation of Cosmetics Containing Sudanese Baobab \(Andasonia Digitata L.\) Seed Oil in Kordofan State](#) - Greener Journal of Agricultural Sciences - Vol. 11(4), pp. 213-221, 2021
- [Beauty in Baobab: a pilot study of the safety and efficacy of Adansonia digitata seed oil](#) - Revista Brasileira de Farmacognosia, 2016
- [Some Aspects of Nutrient Analysis of Seed, Pulp and Oil of Baobab](#), Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology (IOSR-JESTFT), Volume 1, Issue 4 (Sep-Oct. 2012)
- [The European market potential for baobab oil](#), 2022
- [Impact of Storage Conditions on the Physicochemical Characteristics of Baobab Seed Oil](#), Food and Nutrition Sciences, 2022, 13, 373-386
- [Physicochemical Properties, Fatty Acid Composition, and the Effect of Heating on the Reduction of Cyclopropanoid Fatty Acids on Baobab crude seed oil](#). Journal of Lipids Volume 2020

7. Avertissement

Ce document a été réalisé à partir de données collectées à travers une large bibliographie à des fins d'information générale. Ces caractéristiques peuvent varier en fonction de nombreux facteurs, notamment l'origine des graines (type de sol sur lesquels elles ont été produites) et la climatologie de l'année au cours de laquelle elles ont été produites. Nous assurons une traçabilité totale de nos produits. Des analyses spécifiques peuvent être réalisées à la demande, pour un lot donné.

Contact : sopreef@vivredurable.net