

1. Identification

Nom du produit	Huile de Palmiste
Nom INCI	Elaeis guineensis kernel oil
CAS	8023-79-8
EINECS	232-425-4
Production	Pressage par 1ère extraction à froid Simple décantation
Origine des graines	Sénégal
Utilisation	Soin des cheveux Fabrication de savon

2. Producteur

Entreprise	SOPREEF
Type	Entreprise rurale solidaire* SARL de droit sénégalais
Adresse	Sokone, Sénégal
Site internet	www.huilesdusenegal.com

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

3. Propriétés physiques

Couleur	Jaune à ambre
Odeur	Douce, caractéristique
Indice de réfraction	1.412 – 1.453
Densité	0.925 à 952 g/ml à 20°C
Viscosité (1 mm ² /s = 1 cst)	26-45 cSt at 40°C
Siccativité	Non siccative
Indice Peroxyde	1.0 mEq O ₂ /kg
Indice d'Iode	16-19 mgI ₂ /100g
Indice d'Acide	< 3 mg KOH/g
Indice de Saponification	242-254 mg KOH/g
Température de fusion	23-30°C

4. Propriétés chimiques

Composition générale en acides gras

Saturés	82%
Mono insaturés	15%
Poly insaturés (2 doubles liaisons)	3%
Poly insaturés (>2 doubles liaisons)	0%

Acides gras spécifiques

Acide laurique	45-55%
Acide myristique	16%
Acide palmitique	7-8%
Acide oléique (omega 6)	15%

Propriétés diverses

Indice de comédogénéité	4 (élevé)
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

Les huiles comédogènes sont à éviter sur les peaux grasses qui sont plus sujettes aux imperfections et risquent de développer des comédons, elles sont en revanche bénéfiques pour les peaux sèches qui ont besoins d'être réhydratées. Elles sont également recommandées pour soigner des lésions particulières telles que les rides et les vergetures.

Autres composants

Stérols	350-5000 mg/100g
dont β -Sistosterol	75%
α Tocophérol	45-60 mg/100g
Polyphénols	62-95 mg/g
Lactones	200 mg/100g

L' α -tocophérol est la forme la plus active de la vitamine E. Les polyphénols sont des antioxydants naturels qui sont utilisés dans la conservation des aliments et dans le traitement de cancers. Les lactones sont responsables du parfum caractéristique de l'huile.

5. Caractéristiques générales des huiles vierges

Matières volatiles à 105°C	$\leq 0,2\%$
Fer	≤ 5.0 mg/kg
Cuivre	≤ 5.0 mg/kg
Indice acide	≤ 4.0 mg KOH/g d'huile
Indice peroxyde	≤ 15 me O ₂ /kg d'huile

Source : CODEX STAN 210-1999

6. Usage

L'huile de palmiste est extraite du noyau niché au cœur du fruit du palmier à huile.

L'huile de palmiste est une des très rares huiles hautement saturées (avec notamment l'huile de coco). Solide à des températures de 20-25°C, elle fond rapidement à la température du corps. Très stable, elle se conserve facilement.

Riche en triglycérides, particulièrement en acide laurique qui a une forte affinité pour les protéines capillaires, on utilise l'huile de palmiste en bain d'huile pour nourrir et revitaliser les fibres capillaires. Elle est efficace sur les cheveux très secs, les rend moins cassants et apaise le cuir chevelu.

Hydratante, on l'utilise, souvent en mélange avec du beurre de karité ou de cacao, pour soigner les vergetures, cicatrices qui se forment lors d'un relâchement ou un étirement brusque de la peau.

Les vitamines A et E contenues dans l'huile aident à réduire les taches dues à l'hyperpigmentation de la peau, à éliminer les taches brunes, et à éviter un vieillissement prématuré de la peau.

Une utilisation régulière de l'huile de palmiste améliore la luminosité de la peau et, en réduisant l'apparence des taches pigmentaires donne un teint éclatant et homogène. Attention cependant, il est

déconseillé de l'utiliser sur le visage, surtout pour les peaux grasses ou acnéiques, du fait de son indice de comédogénicité élevé.

Elle donne par ailleurs un excellent savon de toilette, blanc et dur, qui apporte à la peau brillance, hydratation, douceur et souplesse.

Enfin, très stable à haute température et dépourvue de cholestérol elle est utilisée également comme huile de cuisson.

7. Bibliographie

- [Properties and utilization of palm kernel oil](#) - Pantzaris, T P and Mohd Jaaffar Ahmad
- [Physicochemical properties of palm oil and palm kernel oil blend fractions after interesterification](#) - International Food Research Journal 22(4): 1390-1395 - Norizzah, A. R et alt. - 2014
- [Biochemical Characterization by GC-MS of Palm Kernel Oils Produced in Côte d'Ivoire](#) - Ahou Irène Kouadio - Journal of Food Research; Vol. 10, No. 3; 2021
- [Physicochemical and rheological characterizations of Cocos nucifera L. and Elaeis guineensis Jacq. \(Arecaceae\) oils for black hair shampoo formulation](#) - Awa Nakognon Tuo-Kouassi et alt - International Journal of Biological and Chemical Sciences 14(8):2684-2698 - 2020

8. 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