

1. Identification

Nom du produit	Huile de Pastèque Africaine
Nom INCI	Citrullus lanatus seed oil
CAS	90244-99-8
EINECS	290-802-9
Production	Pressage par 1ère extraction à froid Simple décantation
Origine des graines	Sénégal
Utilisation	Peaux sèches, acné, douleurs musculaires et articulaires

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	Caractéristique
Couleur	Jaune clair
Indice de réfraction	1.46
Densité	0.91 - 0.92
Viscosité	51.6 mm ² /s
Siccativité	Huile semi-siccative
Indice Peroxyde	<= 4 mEq/kg
Indice d'Iode	110-135 mgI ₂ /100g
Indice d'Acide	3.5 - 6.5 mg KOH/g
Indice de Saponification	150-195 mg KOH/g
Melting point	2°C

L'indice d'iode relativement faible indique que cette huile peut être sensible à l'oxydation. Il est important de la conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

4. Propriétés chimiques

Composition générale en acides gras

Saturés	18%
Mono insaturés	15%
Poly insaturés (2 doubles liaisons)	67%
Poly insaturés (>2 doubles liaisons)	0%

L'huile de pastèque est une des huiles les plus riches en acide linoléique (omega 6). Il représente plus de 60% des acides gras totaux.

Propriétés diverses

Indice de comédogénéité	1 (Très peu comédogène)
Durée de conservation*	18 mois

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

Autres composants

L'huile de pastèque est riche en magnésium et en zinc.

Ses teneurs élevées en α - et γ -tocopherol donnent à l'huile de pastèque ses propriétés anti-oxydantes.

Elle est également riche en phytostérols.

γ -tocopherol	70.56 mg/100g
α -tocopherol	25.94 mg/100g
β -sitosterol	485.49 mg/100g
campesterol	130.41 mg/100g
stigmasterol	25.87 mg/100g

L'huile de pastèque contient également de la Curcubitacine E, qui a des propriétés anti-microbiennes, et anti-inflammatoires.

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. Usages

Sous le nom de Citrullus lanatus se regroupent un grand nombre d'espèces elles-mêmes déclinées en une multitude de variétés cultivées. La variété dont SOPREEF extrait l'huile, *béref* en oulof, est cultivée dans le nord et le centre du Sénégal.

Ses graines, très riches en huile, sont traditionnellement utilisées comme liant de sauces feuilles qui accompagnent le couscous de mil. Contenant 51% de protéines, elles constituent un complément alimentaire important.

Au-delà de son intérêt alimentaire, cette huile sèche (elle pénètre très bien dans la peau) est utilisée en cosmétique pour l'hydratation de la peau, mais ce qu'on l'on connaît moins c'est son efficacité spectaculaire sur les douleurs articulaires, notamment dues à l'arthrose.

Lors de son extraction, les minéraux se retrouvent concentrés dans les tourteaux (résidus des graines après extraction de l'huile) : 100g de tourteau contiennent environ 80 mg de magnésium et près de 1.5 mg de cuivre, deux oligoéléments qui jouent un rôle majeur dans l'activation du système immunitaire, soit 50% environ des besoins journaliers pour un enfant.

L'huile de pastèque africaine est utilisée contre l'hyperpigmentation (taches noires), les cernes et l'acné, et la régulation de la sécrétion de sébum. Utilisée en soin hebdomadaire ou en bain d'huile, elle permet de traiter les pellicules, les démangeaisons du cuir chevelu et également nourrir les cheveux secs.

Ses propriétés antalgiques, anti-inflammatoires et antimicrobiennes sont bien connues dans la pharmacopée traditionnelle, et elles ont fait l'objet de nombreuses publications scientifiques. Elle apparaît notamment efficace sur les œdèmes.

7. Bibliographie

- [African seed oils of commercial importance — Cosmetic applications](#) – South African Journal of Botany - Vol. 77(4), pp. 920-933, 2011/10
- [Characterization of two Moroccan watermelon seeds oil varieties by three different extraction methods](#) – OCL (Oilseeds and fats, Crops and Lipids) – Vol. 27, 2020
- [Extraction and Characterization of Watermelon \(Citrullus lanatus\) Seed Oil](#) - Journal of Engineering Research and Development (AJERD) – vol 6(2) - pp1-9, 2023
- [Evaluation agronomique de trois espèces de Egusi utilisées dans l'alimentation au Bénin](#) – BASE – Vol. 10 (2) - 2006
- [Effets de l'incorporation dans la ration de la farine de graines non décortiquées de pastèque \(Citrullus lanatus\) sur les performances zootechnico-économiques des poulets de chair dans la région de Thiès \(Sénégal\)](#) - Conférence Avicole Panafricaine (CAP) du CERSA & WPSA-TOGO, 14 - 16 mai 2019
- [Evaluation of in vitro anti-inflammatory and antimicrobial activity of aqueous and methanolic seeds extracts of citrullus lanatus](#) -International journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences – vol 9 (5) - 1977
- [Analgesic, anti-inflammatory and toxic effects of ethanol extracts of Cucumis melo and Citrullus lanatus seeds](#) – Pakistan Journal of Pharmaceutical Sciences – vol 33, pp 1049-1055, 2020
- [Phytochemical and Pharmacological profile of Citrullus lanatus](#) – Biolife journal – vol 3 (2) – pp 483-488, 2015
- [Isolation, Fractionation and Evaluation of the Anti-Inflammatory Properties of Citrullus lanatus Thumb](#) – Asian Journal of Biomedical and Pharmaceutical Sciences – vol 3(20) – pp 66-72, 2013

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