



HUILE DE SESAME pression à froid BIOLOGIQUE*

INCI SESAMUM INDICUM SEED OIL
N° CAS 8008-74-0 - N° EINECS/ELINCS 232- 370- 6



DESCRIPTION:

L'Huile de Sésame, obtenue par pression à froid se présente sous la forme d'un liquide jaune à vert avec une odeur caractéristique.

Elle est pratiquement insoluble dans l'éthanol et miscible à l'éther.

* Matière première issue de l'Agriculture Biologique certifiée par Ecocert FR-BIO-01.

CARACTERISTIQUES :

Densité 20°C (g/cm ³)	0.915-0923
Indice de réfraction 20°C	1.472-1.476
Indice d'acide (mg KOH/g)	max. 4.0
Indice de peroxyde (meq O ₂ /kg)	max. 10

Composition en acide gras (%)

Acide Palmitique	7-12
Acide Stéarique	3.5-7
Acide Oléique	35-50
Acide Linoléique	35-50
Acide Linoléique	max. 1.5
Acide Arachidique	max. 1.0



APPLICATIONS :

Industries alimentaire, cosmétique et pharmaceutique.

BIENFAITS :

L'huile est riche en acide oléique, en lécithine et en anti-oxydants naturels (sésamol et sésamoline). Elle est surtout utilisée en alimentation. Elle aussi utilisée dans les industries cosmétique et pharmaceutique pour ses propriétés émoullientes (rouges à lèvres, crème, laits, lotions, pommades, produits solaires).

CONDITIONNEMENT :

Container de 900 Kg - Fût de 195 Kg – Tonnelet de 27 Kg.

Document commercial, renseignements n'engageant pas notre responsabilité.
Spécifications garanties disponibles sur demande.

Mai 2011