



HUILE DE SESAME RAFFINEE

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

DESCRIPTION:

L'huile de sésame raffinée est obtenue à partir des graines mûres de *Sesamum indicum L.* par pression ou extraction suivies d'un raffinage. La graine contient de 50 à 57,4% d'huile. Elle se solidifie vers - 4°C, est soluble dans les huiles et insoluble dans l'eau.

Produit conforme à la Pharmacopée européenne.

CARACTERISTIQUES :

Aspect	Liquide huileux limpide.
Couleur	Jaune à brun clair.
Odeur	Grasse, huileuse, caractéristique.
Densité à 20°C	env. 0,919
Indice d'acide (mg KOH/g)	< 0,6
Indice de peroxyde (meq O2/kg)	< 10,0
Insaponifiables (%)	< 2
Indice de réfraction à 20 °C	1,470 – 1,476
Test huile de coton	conforme
Impuretés alcalines	conforme

Composition en triglycérides (%) :

LLL = 7 - 19	POL = 6 - 14
OLL = 13 - 30	OOO = 5 - 14
PLL = 5 - 9	SOL = 2 - 8
OOL = 12 - 23	POO = 2 - 10

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).

Dosage usuel: 1 à 10 %

CONDITIONNEMENT : Tonnelet 50kg, Fût de 190/195 Kg, IBC 900kg

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

Juin 2010.