

ÓLEO DE PEQUI

INCI name: Caryocar Coriaceum Seed Oil

CAS: N.A.



INTRODUÇÃO:

O pequi é uma fruta nativa do cerrado brasileiro, muito utilizada na cozinha nordestina, do centro-oeste e norte de Minas Gerais, árvore do pequi atinge geralmente 10 metros de altura, tronco com ramos grossos, normalmente tortuosos, de casca áspera e rugosa de cor castanha acinzentada.

Os valores nutricionais do pequi já são conhecidos por especialistas da área, rico em vitaminas A, E, C, ácidos graxos, fósforo, potássio e magnésio, essas substâncias são responsáveis pelo bom funcionamento do organismo de forma geral.

INDICAÇÕES

Pode ser incorporado em cremes, loções cremosas e tônicas, shampoos, condicionadores e outros produtos capilares.

PRINCIPAIS PROPRIEDADES

- Antioxidante;



- Anti-radicaís livres;
- Antiinflamatório.

DOSAGEM SUGERIDA

Recomenda-se a incorporação de 1 a 5 %.

PRESERVAÇÃO

Armazenar em local seco, fresco e arejado, ao abrigo do calor e da luz solar direta.

DADOS ANALÍTICOS

Cor: Laranja a Avermelhado

Densidade, 25 °C(g/mL): 0,910 – 0,920

Estado Físico: Líquido viscoso

Índice de acidez (mg KOH/g): < 1,0

Índice de Iodo (Wijis): 98 - 110

Índice de Peróxido (meq/Kg): < 10,0

Índice de Refração, 40 °C: 1,4600 – 1,4800

Índice de Saponificação (mg KOH/g): 190 – 210

Odor, 25 °C: Característico

ESTABILIDADE - PRAZO DE VALIDADE

Estável desde que seguidas às orientações de armazenamento. Prazo de validade: 18 meses a partir da data de fabricação.

OBSERVAÇÕES:

As informações contidas nesta Ficha foram compiladas de nossos fornecedores e de várias publicações técnicas tidas como verdadeiras. Não garantimos a exatidão dos dados. O



único propósito deste documento é ser um guia para utilização apropriada do material. É de responsabilidade do usuário, determinar adequação destas informações para o uso correto do produto.