

ÓLEO DE ABACATE

INCI Name: Persea Gratissima (Avocado) Oil

No CAS: 8024-32-6

Fórmula: N.A

Peso Molecular: N.A

PROPRIEDADES

O Óleo de Abacate é extraído quando os frutos estão maduros, isto é, com consistência mole que é quando apresentam teores mais elevados de óleo. O principal obstáculo para obtenção do óleo é o alto teor de umidade que afeta o rendimento da extração, a qualidade do óleo interfere no custo de produção. Atualmente este óleo possui alto valor comercial devido à pequena produção mundial. O Óleo de Abacate apresenta-se como um óleo de cor variando do amarelo esverdeado ao avermelhado, com odor e sabor suave característico.

Após o refino obtém-se um óleo amarelo claro, transparente e praticamente inodoro.

O fruto do abacateiro possui teor de óleo que varia de 5 a 35%.

O óleo é rico em ácido oléico, palmítico, linoléico, palmitoléico, além de outros ácidos insaturados como o linolênico e araquídico. Possui ainda quantidades variáveis de materiais insaponificáveis (máx. 2%) consistindo de: Vitaminas A, B1, B2, C e D, aminoácidos, ácidos voláteis, esteróis (sitosterol, campesterol), hidrocarbonetos e lecitina.

INDICAÇÕES

O óleo é anti-raquítico (em virtude da riqueza de vitaminas), emoliente, calmante e suavizante da pele. É considerado um óleo não secativo.

Como fitoterápico pode ser usado principalmente como anti-raquítico. Em fitocosmética é usado para peles e cabelos secos e ressecados.

Pode ser usado como excelente emoliente em loções, cremes hidratantes e nutritivos para o corpo e rosto, óleos para banho, creme para massagem, produtos para o sol (protetores solares e produtos pós-sol), cremes hidratantes para o cabelo, condicionadores e outros produtos cosméticos.

O óleo de Abacate pode ser utilizado para fins alimentícios e é tão competitivo quanto o azeite de oliva, por ser rico em gorduras insaturadas e vitamina E. O aumento da produção mundial poderia permitir o refino de óleo de abacate e utilização para fins comestíveis em maior escala.

O Óleo de Abacate é aplicado principalmente pela indústria farmacêutica e cosmética. Mas também tem várias finalidades como alimentícia, na culinária, em cremes para face e mãos, em produtos para a pele, produtos para tratamento de estrias e rugas e é bastante usado em vários tipos de massagens, devido ser um óleo que penetra fundo nos tecidos deixando a pele macia e nutrida. Apresenta alta absorção de raios ultravioleta agindo como potente filtro solar.

DOSAGEM / CONCENTRAÇÃO USUAL

O óleo de abacate é indicado em concentrações de 1 a 5 % para produtos em geral. No caso de óleos para banho e bronzeadores, as concentrações podem chegar até 10%.

ARMAZENAMENTO

Acondicionar em recipiente hermético, ao abrigo da umidade, do calor e da luz solar direta.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Informe técnico do fabricante.