

AMÊNDOAS DOCE ÓLEO

BIOVITAL



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

LITERATURA CIENTÍFICA

INCI Name (CAS): *Prunus amygdalus dulcis* oil (8007-69-0).

AMÊNDOAS DOCE ÓLEO

Origem

A Amêndoa é cultivada desde a antiguidade na região do Mediterrâneo. Atualmente é cultivada na Espanha, Itália, Portugal, Irã e Estados Unidos (Califórnia). No Brasil é mais encontrado em pomares da região sul. Era utilizado na composição da maior parte dos 8,5.

Características

A amendoeira é uma árvore de tamanho médio, com 3 a 8 metros de altura, cujo esqueleto é constituído principalmente pelo tronco e pelos ramos principais, onde apresentam as ramificações secundárias. O fruto, drupa oblonga, um pouco achatada e coriácea, tem o pericarpo, de algum modo, semelhante ao do pêssego, apresentando pelos no epicarpo esverdeado. Contém uma ou, raramente, duas amêndoas. A amêndoa doce é oval, oblonga, de casca friável ou dura, conforme a variedade; externamente percorrida por sulcos ou pequenas cavidades irregulares, é lisa na parte interna.

Pesa, em média, 0,7 g, podendo variar de 0,5 a 1,2 g. Possui uma ou duas sementes de 2 a 3 mm de comprimento por 1,5 a 2 mm de largura e de 7 mm a 1 mm de espessura na parte mediana, com revestimento ou tegumento espesso de textura rugosa, áspero e de cor pardocanela, fortemente aderente à superfície, mas se destacando com facilidade, sob a pressão dos dedos, depois de mergulhado em água quente. A semente, desprovida do tegumento, apresenta-se sob a forma de massa semídura, de branco leitoso, baço, brilhante na periferia e formada por dois grossos cotilédones, alongados, ovóides, plano-convexos.

Estocagem

Deve ser estocado hermeticamente fechado, ao abrigo da luz e calor.

Observações

Alterações de cor são esperadas por modificações dos compostos coloridos, sem alterar as propriedades.

Composição química

O teor médio de vitamina A da semente é de 580 UI, com 150 mcg de tiamina, 500 mcg de riboflavina, 1,8 mg de niacina e apenas 3,8 mg de vitamina C. Os teores de gordura e proteínas são altos. Outros dados: 589 kcal, 21 g de proteínas (16 na amêndoa crua, sem sal), fibras – 8,82 g; 51 a 53 g de ácidos graxos saturados, com ácidos graxos monoinsaturados de 34 e, poli-insaturados de 11, colesterol – zero. Minerais – cálcio – 260 mg/100 g de fruto, magnésio – 296 mg/100 g; manganês, fósforo – 525 mg, potássio – 742 mg e sódio com 10 mg. Vitaminas – vitamina E (antioxidante), vitaminas do complexo B como riboflavina (B2) – 500 mg, B1 – 150 mg, B3 – 1,8 mg e ácido fólico: vitamina A – 580 UI.

Características físico-químicas

Estado físico: líquido viscoso

Cor: levemente amarelo

Odor (25°C): característico

Índice de acidez (mgKOH/g): <4,0

Ponto de fusão: não disponível

Ponto de ebulição: não disponível

Ponto de fulgor: não disponível

Taxa de evaporação: não disponível

Inflamabilidade: não disponível

Limite de inflamabilidade inferior / superior ou explosividade: não disponível

Pressão de vapor: não disponível

Densidade de vapor: não disponível

Densidade (25°C g/ml): 0,910 – 0,920

Solubidade: não disponível

Coefficiente de partição – n-octanol/água: não disponível

AMÊNDOAS DOCE ÓLEO

Temperatura de autoignição: não disponível
Temperatura de decomposição: não disponível
Viscosidade: não disponível
Índice de iodo (WIJS): 110 – 132
Índice de peróxido (MEQ/kg): <10
Índice de refração (40 °c): 1,4640 – 1,4800
Índice de saponificação (mg KOH/kg): 188 – 200
Bactérias totais: <1000 UFC/g
Fungos e leveduras: <100 UFC/g
Coliformes totais e fecais: ausente
Staphylococcus aureus: ausente
Pseudomonas sp: ausente

Indicações

É rico em ácidos oléico, linoléico, mirístico e palmítico tocoferóis, squaleno e vitaminas, além de serem encontrados, sais minerais, lipídeos, glicídios e celulose, também estão presentes emulsina e fermento hidrolizante.

Dosagem / concentração usual

Possui propriedades capazes de amaciar e tonificar a pele seca, alivia pruridos, dermatoses e queimaduras superficiais, além de possuir excelentes propriedades emolientes. Também são dotados de propriedades cicatrizantes e anti-inflamatórias.

Contra indicações

Não há referências nas literaturas consultadas

Referências bibliográficas

1. ALONSO, J. R. Tratado de Fitomedicina. 1ª ed. Isis Editora. Buenos Aires 1998. PR
2. VADEMECUM DE PRECIPCIÓN DE PLANTAS MEDICINALES. 3ª ed. 1998.

