

ÓLEO DE BURITI

BIOVITAL

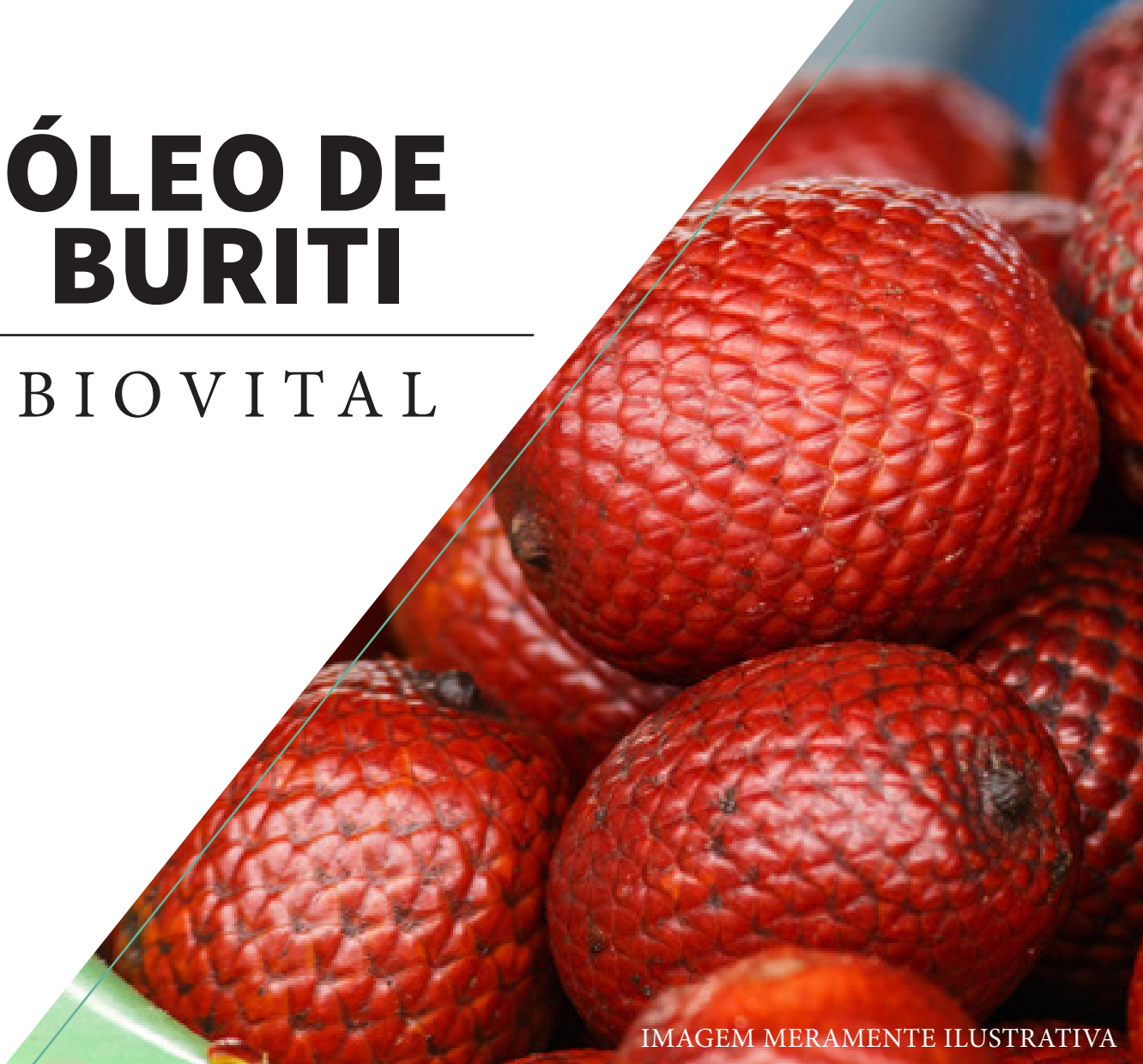


IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

LITERATURA CIENTÍFICA

INCI Name (CAS): *Mauritia flexuosa* Fruit Oil (394239-67-9).

ÓLEO DE BURITI

Descrição

O nome Buriti vem do tupi *mburi`ti*. Buriti na língua indígena significa “árvore que emite líquidos” ou “árvore da vida”. Considerada sagrada pelos índios por dela se fazer tudo o que é necessário para sobrevivência, a casa, os objetos e a alimentação. Originário do Brasil ocorre naturalmente isolada ou em grupos, predominantemente em terrenos pantanosos. A frutificação ocorre de dezembro a julho.

Propriedades

O óleo extraído da polpa apresenta composição graxa rica em ácidos graxos insaturados (ácidos palmítico e oléico); alto teor de carotenóides, comportando-se como uma das fontes mais ricas em próvitamina A; alta concentração de tocoferóis com excelente atividade antioxidante e alta estabilidade oxidativa.

Indicações

O óleo de Buriti aumenta a elasticidade e diminui o ressecamento da pele exposta à radiação solar; auxilia na regeneração dos lipídeos da camada córnea e aumento de FPS devido ao seu alto teor de β -caroteno. É indicado para formulações cosméticas anti-aging, produtos solares e pós-solares, fortalecedores capilares, produtos para cabelos tingidos e danificados, sabonetes líquidos em barra ou shower gel, cremes, loções e emulsões para a pele.

Dosagem / concentração usual

É indicado em concentrações de uso de 1 a 5% de acordo com a utilização a que se destina.

Características físico-químicas

Forma: líquido

Cor: avermelhado

Odor: característico

Densidade relativa: 0,85 – 0,95

Índice de iodo: 80 – 160

Índice de refração: 1,4 – 1,5

Índice de saponificação: 100 – 200

Índice de peróxido: 0 – 30

Índice de acidez: máx. 30

Armazenamento

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

Referências bibliográficas

VILLACHICA, H. Frutales y hortalizas promisorios de la Amazônia.

LIMA: TCA/FAO/DGIS/PAUD/ICRAF/ FIDA/PNUMAIIICA/GTZ/UNAMAZ, 1996. 367p. Disponível: http://www.ecuarural.gov.ec/ecuagro/paginas/frutas_am/textos/AGUAJE.htm.

MORES, D. Buriti. Planta Alimentícia: de volta as raízes, p.4-5, jan./fev. 1996.

