



Oléo-Sine

ZAE Domaine des 3 fontaines
34230 Le Pouget

Fiche technique Poudre de moringa Bio

Octobre 2019 - FR BIO 01

Utilisation : alimentaire

Nom botanique : Moringa Oleifera

Nom vernaculaire : nébédaye, arbre de vie

Famille botanique : Moringaceae

Pays d'origine : Sénégal

Culture : (sauvage / plantation) agriculture biologique

Organe utilisé : feuilles

Procédé d'obtention : trituration

Qualité : pure, naturelle, sans aucun additif.

Condition de conservation : stocker à l'abri de la lumière, de l'humidité et de l'air.

Durée de conservation : 30 mois après la récolte

Caractéristiques organoleptiques

Aspect : poudre

Couleur : verte

Caractéristiques chimiques – nutritionnelles pour 100g

Matière sèche : 90-95%

Humidité : < 7%

Protéines : 20 - 26 g

Minéraux totaux : 8 - 11 g

Calcium (Ca) : 1600 - 2200 mg

Potassium (K) : 800 - 1800 mg

Magnésium (Mg) : 350 - 500 mg

Phosphore (P) : 200 - 600 mg

Fer (Fe) : 18 - 28 mg

Manganèse (Mn) : 5 - 9 mg

Zinc (Zn) : 1,5 - 3 mg

Cuivre (Cu) : 0,7 - 1,1 mg

Vitamines : C : 15 - 100 mg ; A (β-carotène) : 4000 - 8000 µg eq. rétinol ; E (α-tocophérol) : 80 - 150 mg

Fonctions

Utilisation alimentaire : Très riche en nutriments, la poudre de Moringa peut être utilisée comme complément alimentaire. C'est un aliment courant avec une multitude d'utilisations (plats préparés, jus, pains, beignets, pâtes, condiments, bouillon instantané...).

Utilisation en cosmétique : sous forme de masque capillaire ou visage, propriétés antioxydantes, purifiantes et revitalisantes.