



Oléo-Sine

ZAE Domaine des 3 Fontaines
34230 Le Pouget

Fiche technique Poudre de baobab Bio

Juillet 2020 – FR BIO 01

Utilisation : alimentaire, cosmétique, médicinale.

Nom botanique : Adansonia Digitata

Nom vernaculaire : pain de singe, bouye

Famille botanique : Bombacacées

Pays d'origine : Sénégal

Culture : agriculture biologique

Organe utilisé : fruit

Procédé d'obtention : dépulpage

Qualité : pure, naturelle, sans aucun additif.

Condition de conservation : à conserver au sec, à l'abri de la chaleur et de tout agent oxydant.

Durée de conservation : 30 mois après la récolte

Caractéristiques organoleptiques

Aspect : poudreux, farineux

Couleur : blanchâtre

Odeur : caractéristique

Goût : légèrement acidulé

Caractéristiques chimiques – nutritionnelles pour 100g

Teneur en vitamine C : 238,63 - 272,72 mg

Protéines : 1,67 - 2,4 g

Lipides : 0,378 - 0,65 g

Glucides : 17,28 - 28,8 g

Humidité : 5,51 - 7,92 g

Impuretés : absence ou < 0.2%

Fonctions

Utilisation alimentaire : complément alimentaire énergisant, complément vitaminique. La pulpe est utilisée directement comme ingrédient dans diverses préparations pour ses propriétés liante, épaississante et acidifiante.

Utilisation en cosmétique : sous forme de savon, de pommades ou de masques, propriétés lissantes, émoullientes, purifiantes, régénérantes.

Utilisation médicinale : des études sur son utilisation médicinale ont montré que la pulpe avait des propriétés anti-inflammatoire, antipyrétique (réduit la température), analgésique (calme la douleur), des propriétés anti-diarrhéique