

FICHE TECHNIQUE



HUILE DE NOIX DE COCO RAFFINEE (COPRAH)

INCI - Cocos Nucifera Oil - N° CAS - 8001-31-8
N° EINECS/ELINCS -232-282-8

DESCRIPTION :

L'Huile de Noix de coco se présente sous la forme d'une masse onctueuse de couleur blanche à blanc nacré avec une légère odeur de noix de coco.

Pratiquement insoluble dans l'eau, soluble dans le chlorure de méthylène et l'éther de pétrole, très peu soluble dans l'alcool.

CARACTERISTIQUES :

Point de fusion (°C)	23-26
Indice de réfraction à 40°C	env. 1.449
Couleur Iovibond	max 20j / 2r
Indice d'acide (mg KOH/g)	max. 0.6
Indice d'iode (g I ₂ /100g)	6-11
Indice de peroxyde (meq O ₂ /kg)	max. 5.0
Teneur en eau (%)	max 0.1

Composition en acide gras (%) :

Acide caprylique	4-10
Acide caprique	4-11
Acide Laurique	42-52
Acide Myristique	13-22
Acide Palmitique	7-12
Acide Stéarique	1-4
Acide Oléique	3-12
Acide Linoléique	1-4

APPLICATIONS : Confiserie – Industries lipochimique et cosmétique.

BIENFAITS : Utilisée dans la confiserie (enrobage chocolaté), l'huile est souvent fractionnée ou hydrogénée afin d'élever son point de fusion. Source importante d'acides gras saturés (laurique et myristique), l'huile est aussi employée dans l'industrie lipochimique. Elle entre dans la composition d'agents tensio-actifs. Enfin, l'huile de coprah est peu utilisée comme émoullient dans les produits cosmétiques, si ce n'est sous la forme d'huile de monoï, ou pour la formulation des produits solaires où une connotation exotique est recherchée.