

## Production de l'huile de

### *Pentadesma butyracea*



#### Introduction

La présente fiche technique est destinée aux transformatrices locales pour améliorer la qualité de leur production mais également aux promoteurs des petites industries agro-alimentaires pour la valorisation des ressources végétales oléagineuses locales.

#### Caractéristique de l'arbre

*Pentadesma butyracea* est un arbre des galeries forestières des zones agro-écologiques soudanienne et guinéenne.

#### Noms vernaculaires

- Français : manguier noir, arbre à chandelles, arbre à beurre, arbre à suif
- Dioula : n'taman
- Senoufo : walema
- Fulani : golombi



#### Utilisations

- Alimentation humaine : L'huile peut être utilisée comme huile de friture à cause de sa grande stabilité oxydative. Elle peut être aussi utilisée dans les formulations alimentaires pour améliorer la consistance à cause de sa richesse en acide stéarique. A ce titre, elle pourrait remplacer le beurre de karité dans le chocolat. Sa richesse en acide oléique en fait une source d'oléine qui pourrait être extraite pour être utilisée comme huile de table.
- Cosmétique : L'huile est indiquée pour la formulation de laits et crèmes corporels hydratant à cause de sa richesse en acide oléique et de savons pour moduler la consistance à cause de sa richesse en acide stéarique.



#### Collection et conservation des fruits

- Période de collecte : avril-mai
- Conditions de collecte : ramasser les fruits tombés à terre
- Conservation : bouillir immédiatement les noix, les sécher et les stocker à l'abri de l'humidité.

Cette fiche technique est le fruit des travaux de recherche réalisés dans le cadre du projet QualiTree financé par DANIDA (10-002AU).





**Principaux constituants de l'amande (g/100 g de matière sèche)**

- Lipides : 46%
- Glucides : 42%
- Eau : 6%
- Protéines : 4%
- Minéraux : 2%

**Principaux constituants et caractéristiques de l'huile**

- Acide oléique : 51%
- Acide stéarique : 45%
- Acide palmitique : 3%
- Indice de saponification : 185 mg KOH/g
- Stabilité oxydative à 120°C : 26 heures
- Vitamine E : 135 ppm (selon la littérature)