

Amande amère Maroc

Prunus armeniaca

HUILE ESSENTIELLE SAP

À PROPOS DE L'AMANDE AMÈRE

Originaire de Chine, l'abricotier y est cultivé depuis plus de 2000 ans. C'est au cours du Ier siècle av. J.C. que la culture de l'abricotier se diffuse au Proche Orient, et notamment en Iran et en Arménie. Ce n'est qu'entre le XVe et le XVIe siècle qu'il arrivera en France. Il a longtemps été de croyance populaire que le *Prunus armeniaca* était originaire d'Arménie, d'où son nom botanique. On l'appelle même parfois « prune d'Arménie ».

L'amande amère est issue du fruit du *Prunus armeniaca* ou abricotier. C'est un petit arbre de 8 à 12 mètres de haut à l'inflorescence blanche à rosée. Le fruit est une drupe qui ressemble à une petite pêche, de couleur jaune à orange souvent teinté de rouge du côté le plus exposé au soleil. L'amande se cache dans une coquille dure qui se trouve au cœur du fruit.

Pour récupérer l'huile essentielle, les amandes sont pressées et broyées. On obtient alors une huile végétale et des résidus solides appelés tourteau déshuilé. Lors de ce broyage, l'amygdaline – contenue dans l'amande – est transformée en acide cyanhydrique et en benzaldéhyde – responsable de l'odeur amandée. L'huile essentielle, séparée de l'acide cyanhydrique, est obtenue par distillation des résidus solides issus du broyage.



Les applications vous sont données à titre indicatif.



CÔTÉ FRAGRANCE

Bien que souvent remplacée par le benzaldéhyde, l'huile essentielle d'amande amère s'utilise encore, en particulier dans les formulations naturelles. On la retrouve alors dans les accords amandés ou cerises.

GOURMANDE
Amandée





143 kg
d'amandes
amères sèches

Distillation à la
vapeur d'eau
 $\eta = 0,7 \%$

1 kg
d'huile essentielle
SAP

Calendrier de récolte

J F M A M J J A S O N D

DESCRIPTEURS OLFACTIFS

Gourmand, amandé, caustique, rond, boisé.

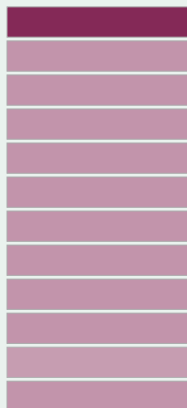
Tête

Cœur

Fond

TÉNACITÉ

1 heure
2 heures
3 heures
6 heures
1 jour
2 jours
3 jours
4 jours
1 semaine
2 semaines
3 semaines
1 mois



* Tenacité des notes caractéristiques

DONNÉES GÉNÉRALES

CAS TSCA : 72869-69-3

CAS EINECS : 68650-44-2

EINECS : 272-046-1

FEMA : 2105

FDA : 182.200

CoE : 368n

INCI : Prunus armeniaca kernel oil

Ressource : Matière cultivée

Partie végétale transformée : Amandons
d'abricots

Procédé de transformation : Distillation à la
vapeur d'eau

Apparence : Liquide incolore à jaune pâle

Constituant principal : Benzaldéhyde



ALBERT VIEILLE