

Huile essentielle Amande amère Maroc

Prunus armeniaca L.



Gourmande
Amandée



Famille botanique : Rosaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Amandons d'abricot dégraissés

CAS TSCA : 72869-69-3
INCI : Prunus armeniaca kernel oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation
Apparence : Liquide limpide incolore à jaune pâle
Constituants : Benzaldéhyde (>95%)

Période de récolte

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



L'amande amère est issue du fruit velouté et charnu de l'amandier *Prunus armeniaca* ou abricotier. La graine contenue dans le noyau de ce fruit renferme une huile essentielle très parfumée. Les fruits des autres arbres du genre *Prunus* contiennent également - dans leur noyau - des amandes amères. Protégée par une pulpe épaisse et une coquille rigide, cette amande se retrouve chez l'amandier (*Prunus armeniaca*), le pêcher (*Prunus persica*), le prunier (*Prunus domestica*) et le cerisier (*Prunus cerasus*). Les amandons, débarrassés de leurs coquilles dures, sont pressés une première fois. Une huile végétale similaire à l'huile végétale d'amande douce est obtenue. Les résidus solides de cette expression - appelés le « tourteau déshuilé » - sont ensuite hydrodistillés pour produire l'huile essentielle d'amande amère. L'huile essentielle, débarrassée de son indésirable acide prussique, exhale une fragrance balsamique fortement amandée et douce.

Notre huile essentielle d'amande amère provient uniquement des amandons d'abricotier. Elle est semblable à l'huile essentielle extraite des amandes de l'amandier. De nos jours, les fruits de l'amandier ne sont plus utilisés pour produire de l'huile essentielle car leur rendement de distillation est faible, augmentant les coûts de production. De plus, la matière première est difficile à trouver.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 23.05.2019