

LITERATURA ÓLEO DE AMÊNDOA DOCE



OUTRAS DENOMINAÇÕES: Óleo de Amêndoa, Óleo de Amêndoas.

FAMÍLIA DA PLANTA: Rosacea.

NOME BOTÂNICO DA PLANTA: Prunus amygdalus, Amygdalus communis, Prunus dulcis.

DENOMINAÇÕES ESTRANGEIRAS: Almond, Amandier, Mandel, Almandel, Almendra, Mandorle Dolci.

Sobre a Amêndoa

A Amêndoa é cultivada desde a antiguidade na região do Mediterrâneo. Atualmente é cultivada na Espanha, Itália, Portugal, Irã e Estados Unidos (Califórnia). No Brasil é mais encontrado em pomares da região sul.

Sobre o Óleo de Amêndoa Doce

O Óleo de Amêndoa Doce pode ser extraído por solvente ou por prensagem a frio. Este último é muito raro pois sua extração é difícil e onerosa. O Óleo de Amêndoa Doce é um óleo de cor amarelada, odor e sabor suave característico.

Utilização do Óleo de Amêndoa Doce

O Óleo de Amêndoa Doce é utilizado há bastante tempo. Era utilizado na composição da maior parte dos antigos produtos de beleza. O Óleo de Amêndoa Doce é rico em vitaminas A e B e tem alto poder penetrante, o que hidrata e suaviza a pele com facilidade.

Possui propriedades rejuvenescedoras, regeneradoras, hidratantes, amaciantes e nutritivas. É também bastante emoliente.

Aplicação do Óleo de Amêndoa Doce

O Óleo de Amêndoa Doce tem aplicação na indústria cosmética, farmacêutica, óleo para banho, xampu, bronzeadores, cremes antiestria, entre várias outras. É o óleo mais utilizado para massagem de aromaterapia.

Comentários

Existem dois tipos de Amêndoa: a doce e a amarga. Apenas a doce é indicada como alimento, pois a amarga contém ácido cianídrico, que é uma substância que pode causar intoxicação.