

## ÓLEO DE AMÊNDOA DOCE



A Amêndoa é rica em proteínas, gorduras, ferro, cálcio e fósforo. É muito utilizada no preparo de licores e produtos de confeitaria. Também dá origem a um dos mais antigos e nobres óleos, utilizado na indústria cosmética desde os mais remotos tempos. O Óleo de Amêndoa Doce amacia e tonifica a pele, alivia coceira além de possuir propriedades rejuvenescedoras, regeneradoras, hidratantes, amaciantes e nutritivas. Também é bastante emoliente.

**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.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

ÍNDICES	UNIDADES	VALORES DE REFERÊNCIA
Peso Específico (26°C)	g/cm <sup>3</sup>	0,915 – 0,920
Iodo	g I <sub>2</sub> /100g	89 – 101
Saponificação	mg KOH/g	188 – 200
Matéria Insaponificável	%	< 2,0

Valores de Referência: *Physical and Chemical Characteristics of Oils, Fats, and Waxes - AOCS.*

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 e aromaterapia.

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.

Quando pensamos no corpo de uma mulher grávida, logo nos vem a imagem da mulher passando Óleo de Amêndoa Doce para evitar as estrias provocadas pelo esticamento e ressecamento da pele durante a gestação.