

BULLETIN D'ANALYSE N°: 86461

HUILE DE CHANVRE

Désignation de l'échantillon : HUILE DE CHANVRE

Nom botanique : CANNABIS SATIVA

N° lot : 0-16

Type de culture : PLEIN CHAMP

Origine géographique : LOT ET GARONNE

Partie de la plante utilisée : GRAINES

Date de production : 2023

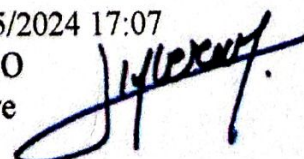
Analyses physico-chimiques

Analyse	Méthode	Résultat
Indice d'acide	MO-188 (corps gras)	1.9 mg KOH/g 1.0 % acide oléique
Indice de peroxyde	MO-009	4.9 mmol O ₂ /kg 9.8 meq O ₂ /kg Prise d'essai : 5.0053 g

Saint Beauzire le 07/05/2024 17:07

Dr. Gilles FIGUEREDO

Directeur du laboratoire



LEXVA Analytique - 7 Rue Henri Mondor - Biopôle Clermont-Limagne - 63360 Saint Beauzire

Téléphone : 09 67 31 60 63 - Fax : 04 73 97 60 63 - e-mail : contact@lexva-analytique.com

SARL au capital de 10 000 euros - R.C.S. CLERMONT FERRAND 495 337 529 - N° TVA FR 50 495 337 529



HUILE DE GRAINE DE CHANVRE BIOLOGIQUE

1. DESCRIPTION & UTILISATIONS

L'huile de graine de chanvre biologique est obtenue par pression à froid des graines de chanvre. C'est une **huile vierge** qui contient tous les acides gras essentiels du chanvre dont environ 20% d'acide alpha-linolénique (omega-3).

Le procédé de pressage permet de conserver la qualité et la pureté des acides gras essentiels du chanvre mais aussi des insaponifiables.

L'huile de graine de chanvre est une huile riche en acide linoléique et en acide alpha-linolénique (oméga-3).

L'acide linoléique permet de limiter les pertes hydriques de la peau tout en présentant des qualités adoucissantes et nutritives. Les oméga-3 (acide alpha-linolénique), en plus de maintenir l'élasticité de la peau, sont largement impliqués dans les processus anti-inflammatoires : ils atténuent les rougeurs et calment les irritations.

L'huile de graine de chanvre hydrate et assouplit la peau et lutte contre le vieillissement cutané.

2. MATIERE PREMIERE

Matière première : graines de chanvre
Nom scientifique : *Cannabis sativa seed*
Zone d'origine : France

3. COMPOSITION

100% huile de graine de chanvre biologique vierge : pas de solvant, pas de traitement chimique.

4. PROPRIETE ORGANOLEPTIQUES

Aspect : liquide huileux limpide à 20°C. Formation possible de cristaux au froid.
Couleur : jaune orangé à vert



5. ANALYSES PHYSICO-CHEMIQUES

Acidité oléique : <4%

Indice de saponification : 190-193

Teneur en eau : <0,5%

Peroxyde : <10 mmolO₂/kg

Teneur en insaponifiables : 1,3 à 2,5%

Densité : 0,92-0,93

6. ACIDES GRAS et AUTRES CONSTITUANTS

Composition en acides gras (en % des acides gras AG totaux)

Acide palmitique	C16 :0	6 - 7
Acide stéarique	C18 :0	2 - 3
Acide oléique	C18 :1 (n-9)	12 - 16
Acide linoléique	C18 :2 (n-6)	55 - 57
Acide α-linolénique	C18 :3 (n-3)	14 - 18
Acide γ-linolénique	C18 :3 (n-6)	2 - 4
Acide stéaridonique	C18 :4 (n-3)	0,5 - 1
Acides gras trans totaux		< 1%

Teneur en insaponifiable

0,5 %

Teneur en tocophérols
dont

600 à 1200 mg / kg ou ppm
85 à 95%

Activité vitaminique E

gamma-tocophérol

13,5 à 20 αTE / 100 g

Teneur en phytostérols

0,5 %

THC : <0,2%

7. STOCKAGE et DLUO

Conditions de conservation : au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Dans son emballage d'origine non ouvert et en respectant les conditions de conservation, l'huile de chanvre peut se conserver 18 mois.



Huiles et dérivés de graines de chanvre

Cannabis sativa

L'entreprise française Huilerie D'Occitanie implantée dans la zone de production des cultures, au cœur du sud-ouest de la France, a développé en 2011 pour compléter sa gamme une huile de chanvre BIO.

L'huile de chanvre est extraite par première pression à froid des graines contenues dans le fruit du chanvre (chènevis), suivie d'une étape de décantation et de filtration de l'huile. Cette huile vierge de Chanvre BIO est une huile naturelle exempte de tout additif, de source non OGM et à caractère non allergène.



- Huile sèche (toucher non gras),
- Absorption ultra rapide dans la peau (analogie avec la composition des phospholipides membranaires),
- Très fluide et fortement lubrifiante.

Propriétés cosmétiques

- Redonne de la douceur et de l'élasticité à la peau,
- Réhydrate la peau par le dépôt d'un film gras au niveau de l'épiderme : effet occlusif,
- Atténue les conséquences du vieillissement des peaux matures par renforcement de la membrane cellulaire,
- Adoucit les peaux irritées,
- Réduit la fragilité des ongles,
- Donne de l'éclat et de la vigueur à vos cheveux,
- Revitalise les cheveux et prévient leur éclaircissement.

Applications

- Crèmes réparatrices: pour peaux sèches, pour les mains,
- Crèmes solaires,
- Crèmes antirides, soins restructurant.
- Savons enrichis pour peaux sèches,
- Shampoings,
- Gélules.

liste non exhaustive



REGION
AQUITAINE



Développé dans le cadre de l'action collective régionale en lien avec la DGCS et avec l'accompagnement scientifique et technique de l'ITERG (Centre Technique Industriel des Corps Gras).



ITERG
Expertise Corps Gras

Huile brute ou raffinée de Chènevis

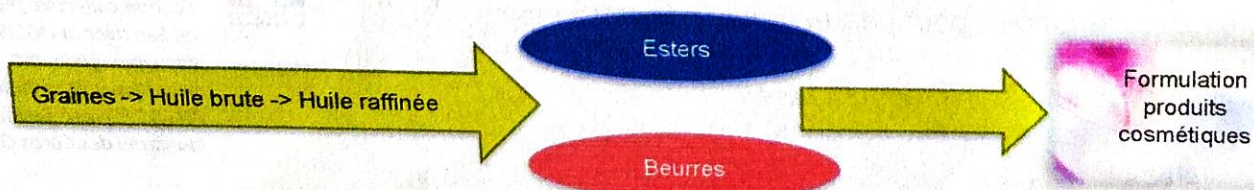
Acides gras	Nom usuel	% acides gras totaux
16 : 0	Acide palmitique	6 - 7 %
18 : 0	Acide stéarique	2 - 3 %
18 : 1	Acide oléique	12 - 16 %
18 : 2	Acide linoléique	55 - 57 %
18 : 3 (n-6)	Acide g-linolénique	2 - 4 %
18 : 3 (n-3)	Acide α-linolénique	14 - 18 %
18 : 4 (n-3)	Acide stéaridonique	0,5 - 1 %
20 : 0	Acide arachidique	< 1 %
20 : 1	Acide eicosanéoiique	< 1 %
22 : 0	Acide béhénique	< 1 %
24 : 0	Acide lignocérique	< 1 %

L'huile de Chanvre contient une haute teneur en acides gras essentiels: acides linoléique, linoléique, avec un excellent ratio de 3:1 entre les acides ω6 et ω3. Elle fait partie des quelques rares huiles végétales à contenir de l'acide γ linoléique (précurseur de la synthèse des prostaglandines).

AUTRES COMPOSANTS :

- Insaponifiables : 0.3 % - β sitostérol principalement.
- Vitamines : A, B1, B3, B4, B6 et E.

	Huile brute	Huile raffinée	Méthode
Indice d'acide	7,9 mgKOH/g	< 0,4 mgKOH/g	NF EN ISO 660
Teneur en insaponifiables	0,73 %	0,66 %	NF EN ISO 18609
Teneur en tocophérols	716 mg/kg	280 mg/kg	NF EN ISO 9936
Expression vitaminique équivalent d'alpha tocophérol (vit E)/100g.	10 mg/100 g	5 mg/100 g	NF EN ISO 9936
Teneur totale en stérols	387 mg/100g	377 mg/100g	NF EN ISO 12228
Indice Peroxyde		<1 meq O ₂ /kg	NF EN ISO 3960
Apparence à 20°C	Liquide jaune foncé	Liquide jaune clair	
Teneur en eau	0,30 %	< 0,20 %	Dessicateur halogène



Esters éthyliques et Esters diglycérols

Les esters de chaînes carbonées plus ou moins longues, saturées ou insaturées, permettent de créer de nouvelles textures et d'innover les touchers. En cosmétique nous pouvons citer de manière non exhaustive leurs propriétés en tant qu'agents :

- Émulsifiants ou coémulsifiants: pour obtenir respectivement des émulsions eau/huile ou huile/eau.
- Émollient: pour rendre la peau souple, améliorer l'élasticité, et définir l'effet glissant.
- Liants des poudres,.
- Dispersants dans les préparations solaires.
- De texture dans les bases solides types crayons, rouge à lèvres, produits coulés.
- De brillance dans les rouges à lèvres, gloss lèvres et paupières ...

Esters éthyliques de Chênevis

Indice d'acide	<1 mg KOH/g	NF EN ISO 660
Teneur en matières insaponifiables	0,63 %	NF EN ISO 18609
Teneur totale en Tocophérols	202 mg/kg	NF EN ISO 9936
Expression vitaminique	3 mg d'équivalent d'alpha tocophérol (vit E)/100g	NF EN ISO 9936
Teneur totale en stérols	343 mg/100g	NF EN ISO 12228
Teneur en eau	0,34 %	Dessicateur halogène
Composition glycéridique	Esters d'acides gras >95 %	IUPAC 6.002 et NF EN 14105
Apparence à 20°C	Liquide jaune clair	

Esters de diglycérols de Chênevis

Indice d'acide	<3 mg KOH/g	NF EN ISO 660	
Teneur en eau	0,21 %	Dessicateur halogène	
Composition massique	Mono esters de diglycérol	30-35 %	Méthode interne chromatographie d'exclusion stérique
	Di esters de diglycérol	30-35 %	
	Tri esters de diglycérol	15-20 %	
	Tetra esters de diglycérol	0-5 %	
Apparence à 20°C	Liquide		

Actifs plurifonctionnels, différents types d'esters peuvent être développés en fonction des applications ciblées. (Methyl, Ethyl, Isopropyl, Cetyl, stearyl, Sorbitan esters...)

Beurres

L'hydrogénation d'une huile végétale permet d'obtenir une gamme de produit de viscosité variée adaptable aux usages cosmétiques. Une déclinaison variée et contrôlée de beurres peut être obtenue par mélange de l'huile de Chênevis totalement hydrogénée avec l'huile originelle afin d'obtenir une gamme d'intermédiaires entre cires et beurres usuels.

Hydrogénation totale d'huile de Chênevis

Composition en acide gras	16:0 (acide palmitique)	6-7 %	NF EN 14105
	18:0 (acide stéarique)	85-92 %	
	20:0 (acide arachidique)	1-2 %	
	22:0 (acide béhénique)	1 %	
Indice d'Iode	< 1 % en $gI_2/100g$	NF EN ISO 3961	
Apparence à 20°C	Solide		
Solubilité dans l'eau à 20°C	Insoluble dans l'eau		
Point de fusion	68 °C		

