



ÓLEO DE BURITI

INCI Name: Mauritia flexuosa Fruit Oil

No CAS: S.D

Fórmula: S.D

Peso Molecular: S.D

DESCRIÇÃO

O nome Buriti vem do tupi *mburi`ti*. Buriti na língua indígena significa “árvore que emite líquidos” ou “árvore da vida”. Considerada sagrada pelos índios por dela se fazer tudo o que é necessário para sobrevivência, a casa, os objetos e a alimentação. Originário do Brasil ocorre naturalmente isolada ou em grupos, predominantemente em terrenos pantanosos. A frutificação ocorre de dezembro a julho.

PROPRIEDADES

O óleo extraído da polpa apresenta composição graxa rica em ácidos graxos insaturados (ácidos palmítico e oléico); alto teor de carotenóides, comportando-se como uma das fontes mais ricas em pró-vitamina A; alta concentração de tocoferóis com excelente atividade antioxidante e alta estabilidade oxidativa.

INDICAÇÕES

O óleo de Buriti aumenta a elasticidade e diminui o ressecamento da pele exposta à radiação solar; auxilia na regeneração dos lipídeos da camada córnea e aumento de FPS devido ao seu alto teor de β -caroteno. Testes clínicos mostraram que a adição de 5% de óleo de buriti em uma formulação de protetor solar acarretou em um acréscimo de cerca de 20% no FPS (fator de proteção solar) final do produto, quando comparado a outro sem a adição de do óleo. É indicado para formulações cosméticas anti-aging, produtos solares e pós-solares, fortalecedores capilares, produtos para cabelos tingidos e danificados, sabonetes líquidos em barra ou shower gel, cremes, loções e emulsões para a pele.

DOSAGEM / CONCENTRAÇÃO USUAL

É indicado em concentrações de uso de 1 a 5% de acordo com a utilização a que se destina.

ARMAZENAMENTO

Acondicionar em recipiente hermético, ao abrigo da umidade, do calor e da luz solar direta.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

VILLACHICA, H. **Frutales y hortalizas promisorios de la Amazônia**. LIMA: TCA/FAO/DGIS/PAUD/ICRAF/ FIDA/PNUMAIIICA/GTZ/UNAMAZ, 1996. 367p. Disponível: http://www.ecuarural.gov.ec/ecuagro/paginas/frutas_am/textos/AGUAJE.htm.

MORES, D. Buriti. Planta Alimentícia: de volta as raízes, p.4-5, jan./fev. 1996.