

Sacha Inchi:

L'huile Amazonienne

** Haut contenu en acides gras insaturés * Bas contenu en acides gras saturés
* Vitamines A et E * Balance d'Omégas*



La graine **Sacha Inchi**, **autochtone de l'Amazonie péruvienne** a été connue par les indigènes il y a des milliers d'années. Après la conquête de la civilisation des chancas, les incas ont commencé à la représenter dans ses céramiques, fruit de la connaissance héritée de la tribu précédente. Cette graine oélagineuse est aussi connue comme arachide inca.

Les études scientifiques actuelles signalent le **Sacha Inchi** comme **le meilleur oélagineux par sa composition et haute qualité nutritionnelle:**

1. L'huile a un haut contenu d'acides gras **oméga 3** (plus de 48%), **oméga 6** (36%) y **oméga 9** (8%)
2. Sa digestibilité est très haute (plus de 96%)
3. Contient des antioxydants vitamine A et alfa-tocopherol vitamine E
4. Plus de 60% de l'amande égraissée est une protéine complète de haute qualité (99% digestible)
5. Très riche aminoacides essentiels et non essentiels, dans des quantités suffisantes pour la santé

Importance pour la Santé

L'huile de **Sacha Inchi** c'est une huile excellente domestique, industrielle, cosmétique et médicinale, **très riche en acides gras insaturés (93%)** et a le **plus bas contenu en acides gras saturés (6.19%)**, dépassant aux oélagineux utilisés dans le monde pour la production d'huiles destinées à la consommation humaine.

UTILISATION INTERNE

Les deux acides gras **Alpha linoléique Oméga-3** et **Linoléique Oméga-6 (84%)**, qui contient dans une grande quantité l'huile de **Sacha Inchi**, remplissent la fonction de contrôler et réduire le cholestérol, interviennent dans la formation du tissu nerveux (mielinization), du tissu oculaire et de la structure des membranes cellulaires. Ces acides interviennent aussi dans d'autres fonctions importantes de manière indirecte, du règlement de la pression artérielle, passant par la fonction immunitaire jusqu'à l'agrégation de plaquettes.

L'huile de Sacha Inchi étant un produit naturel de culture écologique et en disposant d'un processus d'extraction garanti de pressage en froid, est une huile de haute qualité pour l'alimentation et la santé.

Utilisation Externe

Ses composants (acides gras insaturés et vitamines) sont de vaste utilisation dans l'industrie cosmétique. L'huile de **Sacha Inchi** restructure et protège la peau, les cheveux et les ongles, en limitant la déshydratation, en fortifiant et en reconstruisant sa barrière naturelle.

Son utilisation externe est indiquée pour des peaux sensibles, déshydratées, sèches, y compris des inflammations et des irritations, et pour des cheveux abîmés ou secs. La

vitamine E est un composant actif de la régénération et ceux acides gras insaturés nourrissent, prévoient et traitent les problèmes de la peau et des cheveux.

La plante Sacha Inchi : « *Plukenetia Volubilis Linneo* »

	<p>Famille : <i>Euphorbiaceae</i> Genre : <i>Plukenetia</i> Espèce : <i>Volubilis Linneo</i> Nom Commun : <i>Sacha Inchi, Noix Inca...</i></p>
---	---

C'est une petite plante hermaphrodite avec de petites fleurs qui produisent un petit fourreau (vert quand il sera frais et marron quand mûre) qui a généralement 6 lobes. Chaque lobe contient une graine de 15 à 20 mm de large et de 7 à 8 mm d'épaisseur et avec un poids moyen d'un gramme.



Les graines de Sacha Inchi sont riches dans des nutriments et acides gras essentiels, beaucoup plus que les plantes océaniques déjà connues.

Les Incas ont originairement cultivé cette plante dans le secteur Pichanaqui de la Région de Junín, qui vu les conditions de son environnement est une des meilleures zones pour la culture du Sacha Inchi : le sol est plat et avec un haut contenu en minéraux et nutriments.

La plante de **sacha Inchi** croît à environs 500 mètres au-dessus du niveau de la mer dans le versant de la montagne au pied des Andes dans le rebord de la forêt, dans un lieu protégé de la pluie excessive, les inondations et les forts vents. Si avant Sacha Inchi était une plante sauvage, à présent elle est cultivée étendument dans la Région de l'Amazonie. La Forêt Amazonienne constitue un des plus précieux lieux du monde, contient milliers d'espèces et représente plus de la cinquième partie de la réserve mondiale d'eau fraîche. La culture domestique de **Sacha Inchi** en plus de contribuer à la santé des personnes, suppose une source soutenable de ingresos pour beaucoup de familles de la zone.



L'huile de graine Sacha Inchi

L'huile de graine **Sacha Inchi** est produite avec des graines vierges choisies et obtenue avec la technique de **pressage en froid** (sans utilisation d'éjecteurs).

Caractéristiques de qualité de l'Huile Sacha Inchi :

1. Couleur : claire, entre le jaune intense et l'ambre doré
2. Parfum : légèrement à haricot et caractéristique de la variété
3. Goût : légèrement à haricot et caractéristique de la variété
4. Indice d'Acidité : 0,22
5. Indice de peroxydes : 3,13

COMPOSITION D'ACIDES GRAS %	
Palmitique C 16:0	3.65
Stéarique C 18:0	2.54
Oléique C 18:1 w9	8.40
Linoléique oméga 6 C 18:2 w6	36.80
Alpha Linoléique oméga 3 C 18:3 w3	48.61
Total Saturés	6.19
Total Insaturés	93.81



ANTIOXYDANTS	
Vitamine A	681 ug
VitamineE	17 mg/100gr

L'huile de **Sacha Inchi** suppose une source d'**Oméga 3** (avec une combinaison adéquate d'**Oméga 6** et **Oméga 9**) d'origine végétale et organique qui permet aux humains de métaboliser son propre **Oméga 3** et le transforme à un produit très supérieur pour la santé par rapport à d'autres huiles. Même l'huile de poisson caractéristique en contenu d'**Oméga 3**, contient moins de pourcentage d'omégas et un plus haut pourcentage de saturées en comparaison avec le Sacha Inchi.

www.inkanat.com