

ÓLEO DE SEMENTE DE UVA



A Semente de Uva é vista como um rejeito pelas vinícolas, ela é uma sobra no processo de produção de vinhos. Através de processos de extração por solventes temos a produção do Óleo de Semente de Uva. Este óleo possui características que o tornam superior aos óleos comercialmente utilizados no consumo humano. É rico em ácido linoleico (Ômega 6) e vitamina E, o que lhe concede grande poder antioxidante.

OUTRAS DENOMINAÇÕES: Óleo de Uva, videira, parreira.

FAMÍLIA DA PLANTA: Vitacea.

NOME BOTÂNICO DA PLANTA: *Vitis vinifera*.

DENOMINAÇÕES ESTRANGEIRAS: Grape seed, vid, vigne, traubenkern, pepins de raisin, vinaccioli.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

ÍNDICES	UNIDADES	VALORES DE REFERÊNCIA
Peso Específico (20°C)	g/cm ³	0,923 - 0,926
Índice de Iodo	g I ₂ /100g	130 - 138
Saponificação	mg KOH/g	188 - 194
Matéria Insaponificável	%	< 2,0
Acidez	% (ácido oleico)	< 0,3
Índice de Peróxido	mEq/kg	< 10,0

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

O Óleo de Semente de Uva é emoliente, apresenta propriedades hidratantes, regeneradoras e de manutenção da pele. É responsável pela regeneração e manutenção do tecido cutâneo, revitalizando-o. O Óleo de Semente de Uva possui a característica de aumentar o bom colesterol e diminuir o mau colesterol e triglicérides, diminuindo os riscos de doenças vasculares.

O Óleo de Semente de Uva tem uma aplicação muito variada na indústria cosmética: cremes hidratantes, xampus, óleos de banho, sabonetes, etc. Também pode ser usado na indústria farmacêutica, de tintas, de alimentos, na aromaterapia entre outras. Tem ótima aplicação para massagem, por ser um óleo fino e ter boa penetração na pele.