

Beurre de karité

 Pour les articles homonymes, voir Beurre (homonymie).



Cet article ne cite pas suffisamment ses sources (mars 2009).

Si vous disposez d'ouvrages ou d'articles de référence ou si vous connaissez des sites web de qualité traitant du thème abordé ici, merci de compléter l'article en donnant les références utiles à sa vérifiabilité et en les liant à la section « Notes et références ». (Modifier l'article ^[1])

Le **beurre de karité**, ou beurre végétal, est une substance comestible extraite des fruits du karité, un arbre poussant dans les savanes arborées de l'Afrique de l'Ouest et dont le nom signifie « vie » en langue mandingue. Le beurre de karité est consommé dans la cuisine traditionnelle ou utilisé dans l'industrie du chocolat comme substitut au beurre de cacao.

Il est surtout connu pour ses propriétés cosmétiques comme hydratant et assouplissant de la peau. Ces propriétés font qu'il entre aujourd'hui dans la composition de nombreux cosmétiques.

La récolte et l'extraction du karité sont principalement effectuées par les femmes des zones rurales.

Fabrication

Les noix de karité récoltées entre mi-juin et mi-septembre sont débarrassées de la pulpe. On obtient alors une noix dont on récupère l'amande. On la lave et la laisse sécher. Il existe trois méthodes pour extraire le beurre de l'amande contenue dans le fruit du karité :

- la méthode traditionnelle : l'amande est ensuite concassée, torréfiée, moulue jusqu'à obtenir une pâte épaisse qui mélangée à de l'eau sera vigoureusement baratée. L'immersion dans l'eau bouillante va permettre de séparer le beurre des autres composants de l'amande, notamment les impuretés qui se déposent au fond du récipient. Une fois retiré, le beurre flottant en surface est malaxé avant d'être cuit longuement afin de permettre à l'eau de s'évaporer et aux impuretés de se déposer. L'huile (en fait le beurre liquide) ainsi obtenue sera filtrée avant d'être conditionnée. On obtient du beurre de karité artisanal. La chaleur altère quelque peu ses qualités.
- l'extraction par pression à froid : les amandes sont simplement broyées dans une presse, à une température inférieure à 80°C. Cette méthode mécanique ne permet pas d'extraire la totalité du beurre présent dans la noix. Mais c'est la méthode qui permet d'avoir la meilleure qualité puisque les principes actifs du beurre de karité sont préservés.
- l'extraction par solvant : les amandes sont broyées puis on utilise un solvant, l'hexane. Le beurre encore contenu dans les amandes se dissout dans l'hexane. Ensuite, on laisse l'hexane s'évaporer et on récupère le beurre de karité. Cette méthode est la plus rentable mais le beurre de karité obtenu est de qualité inférieure.

Composition

acide oléique (40-60 %) ; acide stéarique (20-50 %) ; acide linoléique (3-11 %) ; acide palmitique (2-9 %) ; acide linoléique (< 1 %) ; acide arachidique (< 1 %)^[2].

Usage cosmétique

- Propriétés cosmétiques^[réf. nécessaire] :
 - Action protectrice contre le dessèchement de la peau; activité hydratante pour la peau et les cheveux, propriétés particulières de douceur et d'onctuosité.
 - Protection contre l'érythème solaire
 - D'après certaines observations cliniques^[réf. nécessaire], il semble que le beurre de karité favoriserait une augmentation de la circulation capillaire locale, ce qui permettrait une réoxygénation tissulaire et améliorerait l'élimination des déchets métaboliques.
 - Action cicatrisante sur les plaies, traitement des dermites sèches desquamatives, des mains gercées avec crevasse, des ulcères, vergetures, eczémas par régénération des couches épidermiques superficielles.



Beurre de karité vendu comme cosmétique.

Notes et références

[1] http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Beurre_de_karité%C3%A9&action=edit

[2] Davrieux, F., Allal, F., Piombo, G., Kelly, B., Okulo, J.B., Thiam, M., Diallo, O.B. & Bouvet, J.-M. (2010) Near Infrared Spectroscopy for High-Throughput Characterization of Shea Tree (*Vitellaria paradoxa*) Nut Fat Profiles (<http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf100409v>). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58, 7811-7819.

Liens externes

- Reportage photos (<http://www.capsurlemonde.org/faso/karite.html>) sur la fabrication de beurre de karité
- Marlène Elias et Judith Carney, « La filière féminine du karité : productrices burkinabè, "éco-consommatrices" occidentales et commerce équitable » (<http://www.erudit.org/revue/cgq/2004/v48/n133/009763ar.html>), *Cahiers de géographie du Québec*, Volume 48, numéro 133, avril 2004, p. 71-88.
-  Portail de la chimie
-  Portail de l'alimentation et de la gastronomie

Sources et contributeurs de l'article

Beurre de karité *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=100011488> *Contributeurs:* Abracadabra, Abrahami, Akeron, Asabengurtza, BMR, Burenunoie, Calimo, Cjp24, Coyote du 86, DocteurCosmos, Emizage, Erasmus, Frisco75, Inisheer, JLM, JacquesN, Jef-Infojef, Jeffdelonge, Jerikojerk, Jkv, Lomita, Madelgarius, Marcdemarseille, Matho, Od1n, Pautard, RémiH, Sebleouf, Sei Shonagon, Sitric, Skiff, Surdox, Tpa2067, Wiki2bg, Émeric, 21 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Image:Disambig colour.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Disambig_colour.svg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Bub's

Fichier:Question book-4.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Question_book-4.svg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Tkgd2007

Fichier:Sheabutterloccitane.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Sheabutterloccitane.JPG> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Cathkidston

Fichier:Nuvola apps edu science.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Nuvola_apps_edu_science.svg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* A32, Cwbn (commons), Humanist Geek, Ipatrol, JuTa, Mindmatrix, Origamiensch, Pierpao, Rocket000, Shizhao, Wknight94, Ysangkok, 3 modifications anonymes

Fichier:Foodlogo2.svg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Foodlogo2.svg> *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* Seahen

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)
